ALTO PIEMONTE • CAVATAPPI • WINE RESORT • CHARDONNAY • ETICHETTE D'AUTORE

FOOD & WINE
ITALIA

#FOODANDWINEITALIA

THE WINE ISSUE

ANTICONFORMISTE, INNOVATIVE, TENACI: LE **DONNE** DEL **VINO** ITALIANO

SPECIALE

COME ORDINARE LA BOTTIGLIA GIUSTA

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE – D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1 C/RM/40/2018

BIMESTRALE • NUMERO 6 • ANNO I • **OTTOBRE/NOVEMBRE 2019**

ITALIA 4,90 € • CÔTE D'AZUR 10 € • CH 12,50 CHF • CH CT 12,00 CHF

CHAMPAGNE
Clicquot

Editoriale

SONO SEMPRE STATA PIUTTOSTO CONTRARIA al concetto di "quote rosa", non tanto perché io non riconosca l'utilità di misure e interventi a salvaguardia del fair play di genere, quanto perché trovo che troppo spesso diventino un pretesto per fare retorica sull'argomento, una retorica a volte ipocrita, più spesso inconcludente. L'iniquità è un dato di fatto, ma un approccio da libro "Cuore" o ghettizzante non serve a nessuno. Per questo quando abbiamo deciso di dedicare la cover story di questo "Wine Issue" alle donne del vino italiano, l'abbiamo strutturata come un mosaico celebrativo di vicende interessanti, evidenziando di ciascuna protagonista i tratti caratteriali, la forza innovativa, la cifra stilistica. Cito Cinzia Merli, dell'Azienda Le Macchiole: «Ho tanti uomini in ruoli chiave in azienda, sono lì per merito, non per il fatto di essere maschi. Lo stesso vale per le donne». Ecco, il concetto è un po' questo. È un numero un po' diverso dal solito, anche più divertente. A partire dalla storia sull'Alto Piemonte, "next big thing" dell'enologia nostrana, firmata da Fabio Rizzari che ha la rara capacità di trasmettere profondità e pensiero tecnico strappando più di una risata. Si ride anche con il bellissimo Roundtable dedicato alla missione impossibile della scelta del vino al ristorante, scritta da Ray Isle, che per l'occasione si è finto sommelier, e magistralmente illustrata da Gianluca Biscalchin con una galleria di personaggi stralunati, spaesati. In Obsessions si parla di Don Bull, eccentrico collezionista di cavatappi, e per i nostri contenuti Travel ci spostiamo in Languedoc, in Franciacorta e su una carrellata di Wine Resorts che in tutta la penisola rappresentano il meglio dell'accoglienza coniugata alla viticoltura. Federico De Cesare Viola ha selezionato per noi alcune delle più belle etichette d'autore, e ci spiega il significato - storico, commerciale, ispirazionale - dell'intervento creativo applicato al design della bottigilia. I contenuti a tema vino sono numerosi, ma scelgo di concludere con la mia storia di ricette preferita di tutto il numero: "Any given Sunday" ("Ogni benedetta domenica"), un'ode al classico Sunday Roast, amatissimo dagli inglesi e qui reinterpretato, senza troppi voli pindarici, da un gruppo di grandi chef londinesi ed europei, nel corso di una cena collettiva. Perché sul vino si può meditare, ma si gusta meglio mangiando bene in ottima compagnia.

La riconoscete? È "la tavola delle meraviglie" di casa Thorisson, pubblicata sul nostro primissimo numero. La stessa tavola usata da ***Oddur Thorisson*** *per il suo scatto della copertina di questo numero (la mano in basso a destra è di Mimi).*

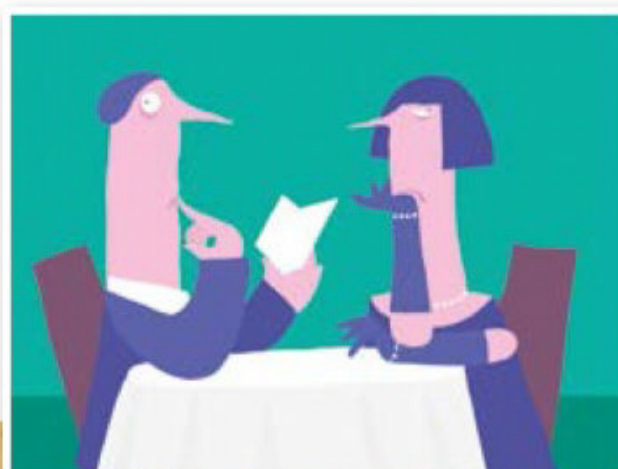
LAURA LAZZARONI
DIRETTORE RESPONSABILE
foodandwineitalia

In questo numero

STORIE

OBSESSIONS

BOTTLE SERVICE

Dall'alto e in senso orario. Yorkshire pudding, cavolfiore gratinato ai tre formaggi e cavolo rosso brasato con marmellata di ribes; la tenuta Manade Tournebelle, in Languedoc; una vista de l'Andana, wine resort in Maremma; alcuni dei cavatappi del collezionista Don Bull; Giovanna Caruso, una delle donne del vino protagoniste della nostra cover story. Al centro. Un'illustrazione di Gianluca Biscalchin, per Roundtable.

TRAVEL

ROUNDTABLE

STILL LIFE

DESIGN CHALLENGE

END PIECES

COMFORT

OTTOBRE - NOVEMBRE 2019 - ANNO I - NUMERO 6

DIRETTORE
Laura Lazzaroni
l.lazzaroni@foodandwineitalia.com

GRAFICA Francesco Morini
FOOD EDITOR Laurel Evans
TRADUZIONI Emilio Scoti
WEB EDITOR Nicoletta De Rose

CONTATTI
REDAZIONE redazione@foodandwineitalia.com

COMMERCIALE
BUSINESS DEVELOPER Domenico Mancini
d.mancini@magentamedia.it
commerciale@magentamedia.it

PER LA RACCOLTA PUBBLICITARIA NEI SETTORI AGROALIMENTARE, VITIVINICOLO E AFFINI

WELLCOM

via rio Misureto 8 - 12051 Alba (CN)
EMAIL info@wellcomonline.com
WEB wellcomonline.com

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

MEREDITH CORPORATION

PRESIDENT AND CEO Tom Harty
CHIEF FINANCIAL OFFICER Joseph Ceryanec
CHIEF DEVELOPEMENT OFFICER John Zieser

BRAND AMBASSADOR & COORDINAMENTO CONTENUTI EDITORIALI
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

HANNO COLLABORATO
Cinzia Benzi, Gianluca Biscalchin, Marco Bolasco, Jay Cheshes, Francesca Ciancio, Nina Friend, Alexander Gable, Ray Isle, Åsa Johansson, Megan Krigbaum, Tarajia Morrell, Fabio Rizzari, Gail Simmons, Luciana Squadrilli, Oddur Thorisson, Kelsey Youngman.

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
Magenta Srl

CEO
Leonardo Donato
l.donato@magentamedia.it

SEDE LEGALE via Cornelio Celso, 9 - 00161 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@magentamedia.it

STAMPA
Elcograf Spa
via Mondadori 15 - 37131 Verona

DISTRIBUZIONE EDICOLA
Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl
via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI)

MEREDITH INTERNATIONAL

VICE PRESIDENT Tom Rowland
LICENSING OPERATIONS Paul Ordoñez
SENIOR DIRECTOR Wendy Zhang
MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Nick Arnold
ASSISTANT MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Thomas Rodriguez

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

foodandwineitalia.com   magentamedia.it   foodandwine.com

OBSESSIONS

L'OGGETTO DEL DESIDERIO

Incontenibile. Ecco a voi Don Bull, collezionista di cavatappi da oltre diecimila pezzi.

di NINA FRIEND

OGNI VOLTA CHE DON BULL ospita degli amici a casa sua, li invita ad aprire una bottiglia di vino. Se la gentilezza del gesto non vi bastasse, considerate questo: per stappare la bottiglia, gli ospiti possono scegliere uno dei cavatappi della sua sterminata e multiforme collezione che, in alcuni casi, arrivano a valere svariate migliaia di dollari.

Secondo Bull, che gestisce in casa sua un museo del cavatappi che è arrivato a contare oltre 10mila pezzi, questi strumenti sono opere d'arte e pezzi di storia al tempo stesso. Tutto è cominciato negli anni 70, quando Bull acquistò i primi tre pezzi. «Una volta raggiunti i 100, non era più una collezione, ma una passione», afferma lui. «E, superati i mille esemplari, la passione si è trasformata in ossessione». Nell'arco degli ultimi due anni, Bull ha venduto circa 6mila dei suoi cavatappi. Con l'eccezione di alcuni modelli di particolare pregio — come quelli dell'esposizione internazionale di Chicago del 1893 — sta cedendo la gran parte della collezione. Se da un lato è suo desiderio andare in pensione, infatti, dall'altro vuole che i suoi oggetti finiscano in mano ad altri appassionati come lui. Se vi interessa aggiudicarvene uno, andate su *bullworks.net*.

prodotto da MELANIE HANSCHE
foto di GREG DUPREE

PROP STYLING: CINDY BARR

I cavatappi nella storia

1. RACK AND PINION
«La struttura è composta da due barre fissate alla spalla in alto. Le molle di acciaio temperato nella parte inferiore del telaio sono un brevetto originale di Thomas Lund».

2. CHINNOCK
«Un brevetto di grande importanza per il basso costo di produzione, che lo ha reso accessibile a tutti. La spirale viene inserita nel tappo e girando continuamente lo estrae dalla bottiglia».

3. COLUMBUS SPLIT FRAME
«La molla posta tra l'impugnatura e il telaio aiuta l'estrazione del tappo esercitando una progressiva pressione durante l'operazione».

4. FOLDING BOW
«Questo cavatappi pieghevole è anche noto come Copley tra i collezionisti, poiché è raffigurato in un dipinto di John Singleton Copley, conservato al Museum of Fine Arts di Boston».

5. WIENKE WAITER'S FRIEND
«Utilizzato frequentemente nei ristoranti, il waiter's friend della foto è il primo modello del suo genere. Personalmente, non lo trovo interessante quanto gli altri cavatappi qui raffigurati».

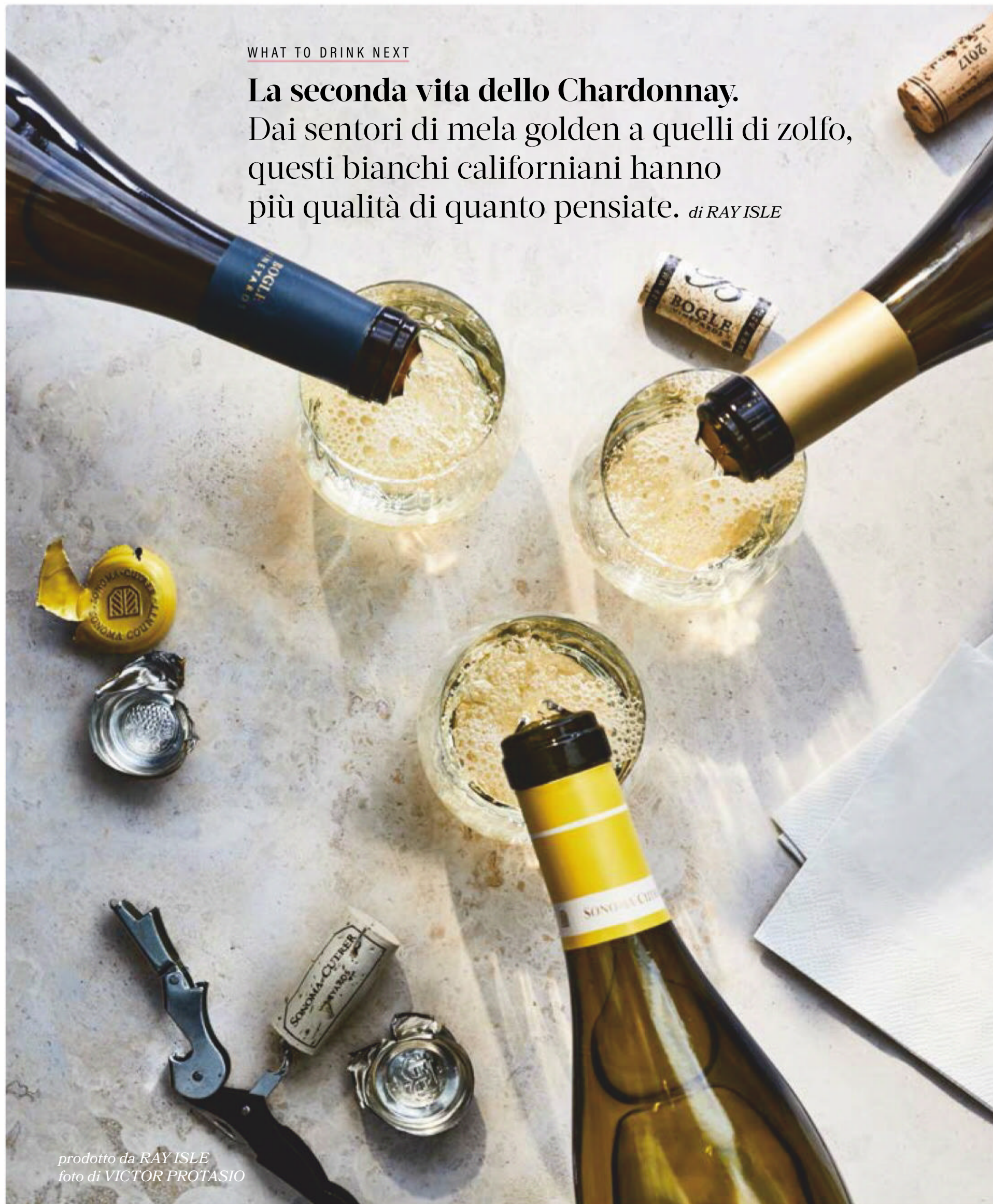
6. THREE-FINGER PULL
«Il three-finger pull permette di avere una presa sicura mentre si estrae il tappo, e la pelle che ricopre l'impugnatura ne rende più comodo l'utilizzo. Nonostante ciò, richiede una certa forza per funzionare con efficacia».

7. FRENCH CONCERTINA
«Il concertina, detto anche lazy tongs, è un sistema di leve composte che facilita l'estrazione del tappo. Tirando la maniglia si mettono in azione le leve che esercitano pressione sul tappo».

8. HENSHALL
«Nel 1795 il primo brevetto inglese per un cavatappi fu registrato dal reverendo Samuel Henshall, che aveva aggiunto un bottone a un cavatappi a T. Il pennello a lato del manico serviva a spolverare le bottiglie».

BOTTLE SERVICE

WHAT TO DRINK NEXT

La seconda vita dello Chardonnay. Dai sentori di mela golden a quelli di zolfo, questi bianchi californiani hanno più qualità di quanto pensiate. *di RAY ISLE*

prodotto da RAY ISLE
foto di VICTOR PROTASIO

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

L**O CHARDONNAY** californiano si trova a un bivio. La sua fama non è in discussione — lo Chardonnay rimane il vino più conosciuto negli Stati Uniti, un primato che resiste da decenni — ma, allo stesso tempo, specie quando mi capita di parlare con appassionati di vino sotto i trent'anni, non c'è dubbio che quello della California non sia tra i vini più gettonati: è considerato un po' come il nonno dei vitigni. E ancora, va sottolineato che la maggior parte dei termini utilizzati per descriverlo — ampio, grasso, untuoso, barricato —stia diventando sempre meno rappresentativa per la maggior parte degli Chardonnay californiani. Insomma, che cosa gli sta succedendo?

La risposta è semplice: tante cose, tutte insieme. La prima che mi viene in mente è che, oggi, lo Chardonnay della California viene prodotto in una quantità di stili più ampia e variegata di ogni altro vitigno coltivato nello stato. Volete un bianco fine, poco alcolico, coltivato in clima fresco, per accompagnare alla perfezione un vassoio di ostriche? Oppure una bottiglia che possa invecchiare per 10 o 20 anni in cantina, come un Cabernet? O un single vineyard (un vino proveniente da una singola parcella) che parli chiaramente del luogo dov'è stato coltivato? Potete averli tutti e tre. Oppure un caro, vecchio Chardonnay californiano corposo e voluttuoso, dai sentori di vaniglia e frutti tropicali maturi, se preferite. Tutti questi vini sono a vostra disposizione. Il fatto è che lo chardonnay, rispetto, ad esempio, al pinot nero o al cabernet, è un'uva straordinariamente versatile. Può essere coltivata con profitto in un gran numero di climi e terreni e garantisce ottimi risultati con le più diverse tecniche di vinificazione. I produttori di vino californiani ne sono perfettamente coscienti e, finalmente liberi da un mercato che richiedeva unicamente vini grassi e intensamente barricati, stanno esplorando nuovi stili di vinificazione, in ogni possibile direzione. Vale la pena di seguirli nelle loro esplorazioni.

ROBUSTI E VOLUTTUOSI

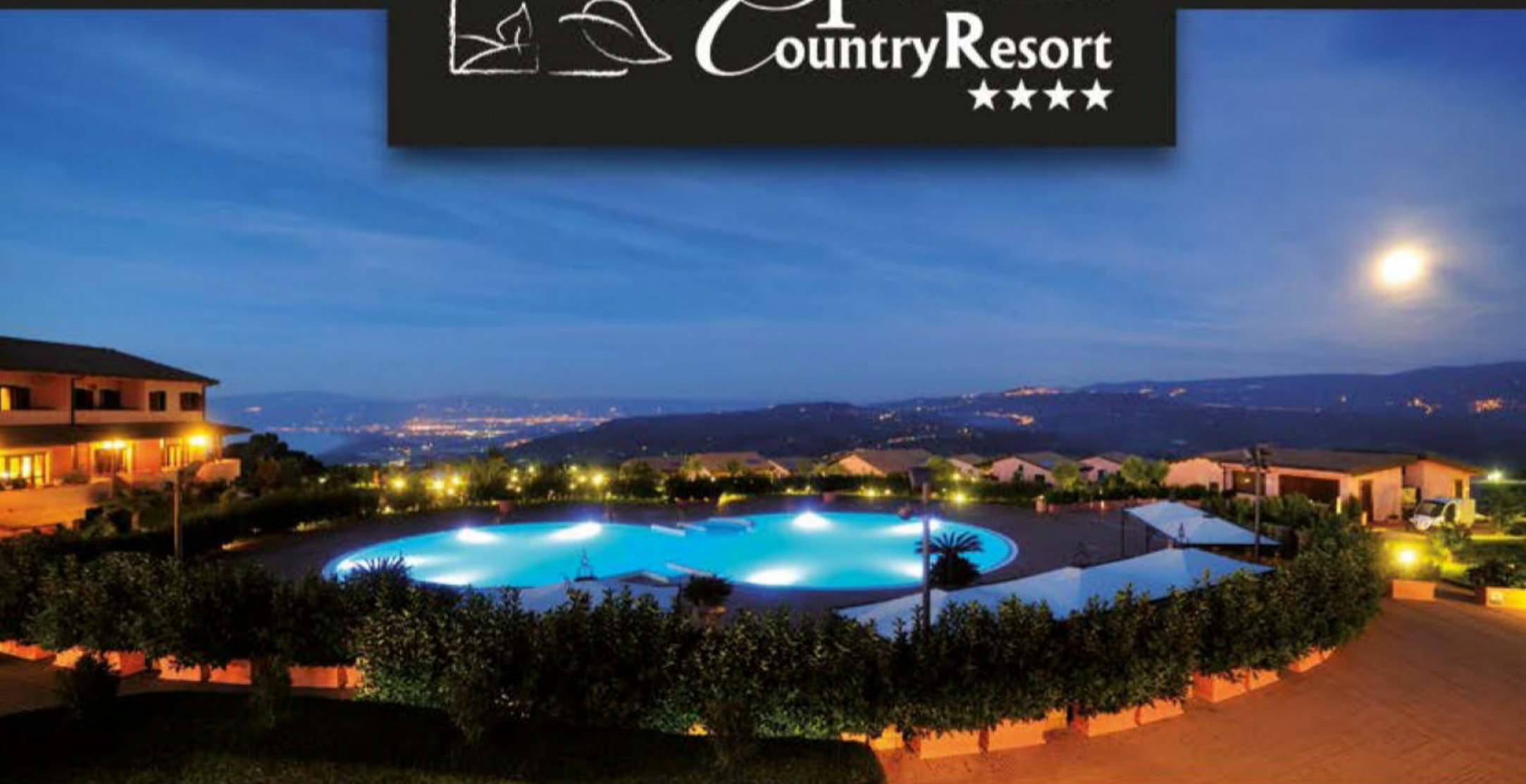
Questi sono i classici Chardonnay che ci si aspetta dalla California - opulenti, corposi e molto barricati.

BOGLE VINEYARDS CALIFORNIA CHARDONNAY, 2017
Ampiamente disponibile, dal prezzo contenuto, questa etichetta della famiglia Bogle di Clarksburg, in California, rispetta i canoni del classico Chardonnay della zona, e lo fa molto bene. Consistenza vellutata, sentori di frutta matura e accattivanti note di vaniglia dovute al passaggio in barrique.

BUENA VISTA WINERY CARNEROS CHARDONNAY, 2016
Fondata nel 1857, la più antica cantina commerciale della California è stata recentemente rinnovata sotto la guida di Jean-Charles Boisset. Lo Chardonnay corposo di questa cantina di Sonoma è caratterizzato da sentori di limone maturo e ananas.

BLACK STALLION NAPA VALLEY HERITAGE CHARDONNAY, 2017
L'opulento Chardonnay-base del vinificatore Ralf Holdenried ottiene la sua morbidezza e il sentore di vaniglia dall'invecchiamento sui propri lieviti (lieviti esausti della fermentazione) per sette mesi in botti di rovere prevalentemente francesi.

MINER NAPA VALLEY CHARDONNAY, 2017
La viticoltrice Stacy Vogel limita l'utilizzo di legno di quercia e si assicura che solo il 50% di questo vino subisca la fermentazione malolattica, mantenendolo allo stesso tempo acidulo e corposo. (Questo vino, in realtà, è al confine tra le nostre prime due categorie.)

BERINGER PRIVATE RESERVE NAPA VALLEY CHARDONNAY, 2016
Un alfiere del classico stile californiano, questa etichetta della Private Reserve di Beringer, lanciata nel 1978, abbina una consistenza morbida con sentori di pesca matura, mela golden e note al caramello nel finale.

ELEGANTI E DI MEDIO CORPO

Con sapori tipicamente più orientati agli agrumi che ai frutti tropicali, questi Chardonnay sono una via di mezzo tra gli stili del vecchio continente (ovvero, Borgogna) e quelli del nuovo continente (classico californiano).

AVALRAVN SONOMA COUNTY CHARDONNAY, 2017
Un leggero tocco di barrique — è lì, ma rimane in sottofondo — e un'acidità dosata con sapienza permettono a questo vibrante Chardonnay di librarsi con grazia tra stili più corposi fermentati in botte e la leggerezza dei bianchi da climi freschi.

SONOMA-CUTRER SONOMA COAST CHARDONNAY, 2017
Questa bottiglia è perfetta per chiunque voglia colmare il divario che separa gli Chardonnay più corposi dalle versioni più eleganti. In effetti, ho avuto dubbi sulla categoria in cui inserirlo. Qui sono presenti il profumo tostato del legno di rovere e molta frutta matura, ma un'acidità esuberante dona a questo vino una sorprendente leggerezza.

JORDAN CHARDONNAY, 2017
Lo storico chardonnay di Jordan (il 2011 è delizioso in questo momento) è in stile classico, ma in modo tale da armonizzare tra loro le peculiarità della California e quelle della Borgogna. Fresco e fragrante, le sue note di mela verde sfumano con grazia nella quercia francese.

RAMEY RUSSIAN RIVER VALLEY CHARDONNAY, 2016
David Ramey è uno dei maestri riconosciuti del genere, in California. I suoi single vineyard sono eccellenti, e anche i suoi vini regionali di maggiore diffusione, come questo dai netti sentori di pera, possono invecchiare in cantina per anni.

DUMOL WESTER REACH CHARDONNAY, 2016
Il vino migliore, in una degustazione alla cieca di 17 Chardonnay di Sonoma, a cui ho partecipato di recente in California. Il Wester Reach di DuMol è sapido e complesso, la sua acidità pronunciata evidenzia gli agrumi esotici (lo yuzu), la frutta (pesca bianca) e le spezie.

SECCHI E VIVACI

Questo è il nuovo stile californiano. Pochissimo o nessun passaggio in botti di rovere, bassa alcolicità e freschezza pronunciata rendono questi vini sapidi ideali per coloro che non amano lo stile classico californiano, ampio e maturo.

LIOCO SONOMA COUNTY CHARDONNAY, 2017
Mineralità calcarea, nessun passaggio in barrique e sentori di limoni Meyer aspri e succosi, da un produttore che è stato in prima linea nello sperimentare nuovi stili di vinificazione: questa è un'ottima introduzione al nuovo volto dello Chardonnay della California.

MELVILLE ESTATE STA. RITA HILLS CHARDONNAY, 2016
Viticoltore di riferimento della denominazione Santa Rita Hills, nella California rinfrescata dall'oceano a nord ovest di Santa Barbara, esprime note aspre e mature di kumquat e lime che si risolvono in un lungo finale minerale.

OCEANO CHARDONNAY, 2017
Questo bianco dall'acidità pronunciata proviene da vigneti praticamente a due passi dal Pacifico (anche se arroccati su una piccola catena montuosa) nella Contea di San Luis Obispo. Il suo aroma esotico — fiori di agrumi e timo — e il finale minerale sono inconfondibili e irresistibili.

KUTCH SONOMA COAST CHARDONNAY, 2017
Jamie Kutch produce eccellente pinot nero da oltre un decennio e, a partire dal 2014, ha deciso di dare il suo tocco sapiente anche allo chardonnay, con risultati degni di nota. I suoi 2017 armonizzano l'intensità della pietra focaia con note di lime e mandarino.

STONY HILL VINEYARD CHARDONNAY, 2016
Fondata nel 1952, Stony Hill è sempre rimasta fedele al suo stile puro ed elegante. Con raffinata acidità e freschi sentori di pera e agrumi, i suoi Chardonnay invecchiano magnificamente, sviluppando note di mela golden e spezie; il 2016 non dovrebbe fare eccezione.

SHOP TALK

Enoteche di nuova generazione. Piccole selezioni, assemblate seguendo il gusto personale, mettono in evidenza bottiglie poco conosciute. – *di MEGAN KRIGBAUM*

ENTRANDO NELLA MAGGIOR PARTE DELLE ENOTECHE si è travolti da una sterminata scelta di etichette provenienti da tutti i paesi produttori di vino del mondo. Ultimamente, però, negli Stati Uniti stanno aprendo piccoli locali che presentano selezioni assemblate con maggior rigore e competenza. Inoltre, molte di queste nuove enoteche offrono anche la possibilità di gustarsi un bicchiere di vino e sono dotate di bar.

Al The Rose di San Diego, i comproprietari Chelsea Coleman e Rae Gurne e la buyer Katie FawkesMoore acquisiscono le bottiglie seguendo il loro gusto personale che, a sentire Coleman, significa molte bollicine ed etichette dell'Europa orientale, ma anche i vini locali della California e alcuni della vicina regione messicana, Baja.

Per altri negozi, come Ungrafted a San Francisco, la missione è quella di concentrarsi su bottiglie piacevoli e dal prezzo contenuto. Il sommelier Rebecca Fineman (comproprietaria insieme al marito, Chris Gaither, e altri due partner) desidera che ogni bottiglia nel loro negozio sia alla portata di tutti i clienti — in altre parole, scaffali pieni di vino spumante e soprattutto bottiglie sotto €50. Un approccio più che democratico.

Wine store di tendenza

LENELL'S BEVERAGE BOUTIQUE
Birmingham, Alabama

Come un'araba fenice, il miglior negozio di liquori di Brooklyn è risorto, a Birmingham, nel 2018. Oltre alle bottiglie, la proprietaria LeNell Camacho Santa Ana (nella foto a sinistra) mette in evidenza donne viticoltrici, produttori afroamericani e i migliori vini con cani e gatti sull'etichetta. *(lenells.com)*

THE ROSE
San Diego

Qui potete acquistare bottiglie provenienti da paesi come la Georgia e la Slovenia e, per un sovrapprezzo di $10, potete farvele aprire e consumarle sul posto - The Rose, infatti, è anche un ristorante. *(therosewinebar.com)*

THE ROYCE
Detroit

«Sono decisamente appassionato di vitigni poco conosciuti, come Sousón e Graciano in Spagna e Trousseau in Oregon», afferma il proprietario Ping Ho. Ho organizza la maggior parte dei suoi vini in base alla gradazione alcolica invece che alla regione di provenienza. *(theroycedetroit.com)*

UNGRAFTED
San Francisco

In questa piccola enoteca da 75 bottiglie, i sommelier Fineman e Gaither curano la selezione attingendo dalla lista dei vini, da oltre 1.000 bottiglie, del loro adiacente ristorante. *(ungraftedsf.com)*

DEDALUS
Burlington, Vermont

In questo vivace negozio e affollato wine bar, il proprietario Jason Zuliani offre vini della Valle della Loira, Beaujolais e Champagne, oltre a vini di nuovi produttori spagnoli. *(dedaluswine.com)*

LEFT BANK
Seattle

Nel suo piccolo negozio di South Park, Campbell Scarborough offre ai residenti del quartiere vini di piccoli produttori europei, spesso al di sotto di $25, solitamente difficili da reperire altrove. *(leftbankseattle.com)*

foto di WES FRAZER

Margarita al cetriolo con sale aromatizzato al sommacco.

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: HEATHER CHADDUCK HILLEGAS. PORTRAIT: GUERIN BLASK

DA PROVARE A CASA

Gail Simmons, personaggio televisivo (è giudice di "Top Chef") e food writer, consiglia la ricetta di un cocktail che trasporta nell'autunno i sapori d'estate.

Margarita al cetriolo con sale aromatizzato al sommacco

TEMPO TOTALE: 4 ORE E 15 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Ispirato al classico stuzzichino messicano fruta con chile y limón, questo fresco cocktail è completato da una miscela affumicata e acidula di sale, peperoncino in polvere e sommacco sul bordo del bicchiere. Congelare i cetrioli prima di frullarli permette di ottenere la perfetta consistenza.

- 3 **cetrioli grandi**
- 1 **cucchiaino e ½ di sale in fiocchi, tipo Maldon**
- 1 **cucchiaino e ½ di peperoncino macinato**
- 1 **cucchiaino e ½ di sommacco macinato**
- 3 **lime**
- 4 **bicchieri di ghiaccio**
- 350 ml **di acqua di cocco**
- 300 ml **di tequila argento, tipo Herradura Silver**
- 120 ml **di sciroppo di zucchero**
- 4 **cucchiai di coriandolo fresco tritato, più qualche foglia per la guarnizione**

1. Pelate 2 dei cetrioli, rimuovetene i semi, tritateli grossolanamente e metteteli in un sacchetto gelo. Trasferite in freezer e congelate per almeno 4 ore o tutta la notte.

2. Unite in una ciotola di piccole dimensioni sale, peperoncino e sommacco; mescolate, quindi versate il composto in un piattino. Tagliate i lime a metà e spremeteli; versate il succo in un frullatore. Utilizzate metà lime già spremuto per bagnare leggermente i bordi degli 8 bicchieri. Appoggiate poi i bicchieri rovesciati sul piattino di sale al sommacco in modo da coprirne il bordo con il composto di sale. Pelate il cetriolo rimasto e affettatelo sottilmente; mettete da parte per la guarnizione.

3. Trasferite i cetrioli congelati nel frullatore con il succo di lime. Unite ghiaccio, acqua di cocco, tequila, sciroppo di zucchero e coriandolo fresco. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 2 minuti.

4. Versate il cocktail nei bicchieri; guarnite con foglie di coriandolo e fette di cetriolo.

Nota: Potete utilizzare il sale al sommacco avanzato per condire della frutta e verdura cruda (es. cetrioli, ravanelli o mango). Aggiungete uno spruzzo di succo di lime e del coriandolo fresco tritato per uno spuntino saporito.

foto di VICTOR PROTASIO

La perla di Sauternes

A Château d'Yquem, da secoli, con le uve di Sauvignon Blanc e Sémillon si produce un nettare prezioso e unico. L'enologa Sandrine Garbay ne racconta la "contemporanea continuità".

di CINZIA BENZI

In alto. Vista di Château d'Yquem dai vigneti di Sauternes.

CHÂTEAU D'YQUEM, A SAUTERNES (una cittadina circa quaranta chilometri a sud-est di Bordeaux), produce un vino dolce leggendario, omonimo, tra i più famosi al mondo, creato grazie a una congiunzione di fattori pedoclimatici che sviluppano la *Botrytis cinerea*, una muffa nobile in grado di trasformare gli acini delle uve di Sauvignon Blanc e di Sémillon in un nettare dolce e longevo. L'eccellenza di questo grande vino nacque per volontà di una donna, Françoise Joséphine de Sauvage, che nel XVIII secolo portò in dote il castello di Yquem quando si unì in matrimonio, nel 1785, con il conte Louis-Amèdèe de Lur Saluces. Tuttavia, la fondazione di Yquem risale al 1593. La prematura vedovanza della giovanissima Françoise Josèphine la vide protagonista dell'evoluzione d'Yquem: armata di una tenacia inscalfibile, cominciò a sperimentare con la coltivazione dei vigneti, introducendo il sistema di vendemmia tuttora in essere con le cosiddette "tries", ossia i passaggi in vigna per raccogliere solo le uve perfettamente botritizzate. I Lur Saluces restarono a Yquem a lungo fino alla fine degli anni Novanta, quando il gruppo LVMH diventò socio di maggioranza e poi unico proprietario della tenuta. Monsieur Arnaud non apportò cambiamenti alla tenuta, ma nel 2004 chiamò il grande vigneron bordolese, Pierre Lurton, a dirigere Yquem a fianco dell'enologa Sandrine Garbay, in forze allo Château dal settembre del 1994. Per Sandrine fu il primo e unico lavoro: neo laureata in Enologia, la chiamata fu per lei

L'enologa Sandrine Garbay in cantina.

Da sinistra. Scorcio della barricaia e scala interna che porta alla barricaia di Château d'Yquem. In basso. Vista della tenuta dai vigneti.

Dai conti Lur Saluces all'ingresso del gruppo LVMH di Arnaud, che nel 2004 chiama il vigneron Pierre Lurton a dirigere a fianco della Garbay.

un sogno che si realizzava. Le sue origini bordolesi non si associavano a famiglie di vignaioli anche se era stato proprio il padre a incoraggiarla a iniziare gli studi di enologia. Oggi ricorda che negli anni di studio molti insegnanti uomini le avevano detto che stava perdendo tempo perché una donna non era adatta a fare il mestiere di enologa. Lei non si era fatta condizionare e nel 1994 si era diplomata. Furono Guy Latrille e Francis Mayeur, i veri creatori di Sauternes, a trasferire a Sandrine tutto ciò che si doveva sapere sui vini di quel territorio, uno vero tirocinio interno che lei ricorda oggi come un momento fondamentale per la sua carriera. Il passaggio a ruolo di enologa operativa avvenne nel luglio 1998, quando il suo predecessore andò in pensione: il suo primo millesimo di Yquem fu proprio di quella vendemmia. Un momento singolare e storico: una donna enologa realizzava il suo primo Premier Cru Supérieur di Bordeaux. In effetti dal 1855, anno in cui fu stabilita la classificazione dei vini in Francia, solo Yquem ha avuto questa denominazione. Un grande traguardo ottenuto con un perfetto lavoro di squadra che, tiene sempre a precisare Sandrine, oggi come allora, porta alla creazione di grandi Sauternes. Sandrine non è una donna mediatica: dirige una squadra coesa in cantina e in vigna, ma sono il silenzio e la tranquillità a regnare in questo

Un grappolo perfettamente botritizzato.

meraviglioso angolo, mentre a guidarla ogni giorno sono l'umiltà e un concetto altissimo di rispetto. «Il vino è un oggetto culturale, che appartiene al nostro mondo», spiega, «noi stessi dovremmo educare i nostri figli e le persone che si avvicinano al vino insegnandogli a berlo in maniera responsabile». Yquem ha sempre 100 ettari vitati. L'età media delle vigne si aggira sui trent'anni, e ogni anno sono piantate nuove vigne di Sauvignon Blanc, uve dedicate anche al vino bianco secco "Y" d'Yquem. Ci sono state ristrutturazioni, si sono costruite nuove barricaie, da poco si è aperta una bellissima boutique all'ingresso del castello dove acquistare i grandi millesimi di Yquem, ma il vero cambiamento si evidenzia con l'invecchiamento del vino, che consente di conservare meglio il frutto, un passaggio da 42 mesi in barrique a 24 mesi attuali. All'assaggio i Sauternes presentano meno speziature, un frutto più spiccato e fresco. Sandrine Garbay, che festeggia venticinque anni di lavoro a Yquem, dichiara: «Venticinque anni sono un pezzo importante della mia vita, io sono cresciuta qui. La mia passione per il vino è aumentata con questo lavoro e mi ha portato ad amare sempre di più la mia professione. Tornando un po' indietro nel tempo, sono arrivata a Yquem quando c'era il conte Alexandre de Lur Saluces, c'ero quando ci ha raggiunti il nuovo direttore, Pierre Lurton, da più di 15 anni a Yquem attraverso il gruppo LVMH di Bernard Arnaud, ma è stato un "semplice" passaggio senza grandi trasformazioni. La vera trasformazione semmai l'ho notata in vigna. Solitamente tra i filari emerge uno spirito di trasmissione del mestiere di padre in figlio - o figlia. Qui a Yquem hanno sempre lavorato molte figure femminili, che da sempre hanno acquisito la manualità ideale per raccogliere il chicco giunto alla perfetta maturazione botritizzata. Abbiamo squadre in campagna composte in ugual misura da uomini e donne, ma negli ultimi anni si è verificata un'ulteriore evoluzione: abbiamo donne che hanno iniziato a guidare il trattore oppure donne diplomate in potatura alla facoltà bordolese di enologia, ruolo da sempre deputato alla sola figura maschile». La grande novità a Yquem si riflette sulla produzione certificata di vini biologici, secondo Sandrine una tendenza inevitabile in un'ottica di rispetto totale dell' ambiente. A Yquem non si è mai usato un diserbo chimico, mai erbicidi né fertilizzanti. Il millesimo 2019 sarà per metà in biologico e per il resto convenzionale: la conversione in bio è iniziata e, dopo 3 anni, quindi nel 2022 arriverà la certificazione - il primo millesimo cento per cento biologico. Lo stile presente di Yquem esprime il carattere di un vino liquoroso contemporaneo: il direttore Pierre Lurton ha trasferito indicazioni ben precise per renderlo più attuale e, millesimo dopo millesimo, si è andati avanti con questa ambizione. Il sogno nel cassetto di Sandrine? Lei lo dichiara sorridendo: poter produrre un grande vino rosso. Con i vitigni a bacca rossa, infatti, non si è mai misurata.

Sopra. "Y" d'Yquem, vino bianco secco 100% Sauvignon Blanc e Sauternes Premier Cru Supériéur Château d'Yquem.

TRAVEL

LE VIE DEL VINO

Languida Languedoc. Castelli catari, vini naturali e pescato eccellente fanno di questa regione del sud della Francia una destinazione da non perdere.

di TARAJIA MORRELL

Alla tenuta Manade Tournebelle, nei pressi di Narbonne, si possono fare passeggiate a cavallo tra vigne e canali.

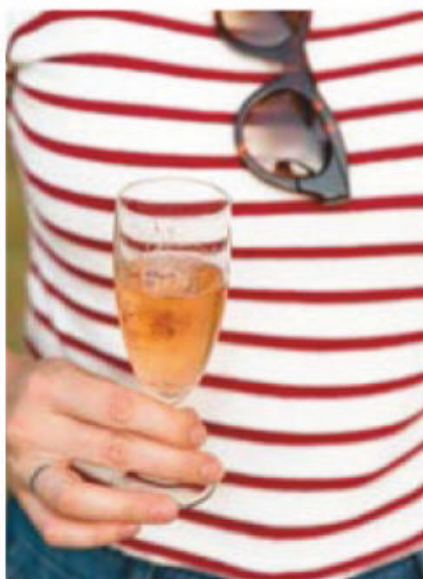
Poche esperienze possono rivaleggiare con una gita in barca sul placido Canal du Midi in primavera.

C'**È QUALCOSA DI ESOTICO E AL CONTEMPO FAMILIARE** in Languedoc, la parte settentrionale della regione Languedoc-Roussillon, maggior produttrice di vino di tutta la Francia. Le sue bottiglie, provenienti dalle oltre cento varietà di vite coltivate nella zona, sono tanto varie e diverse tra loro quanto i suoi microclimi e terreni, che si estendono lungo la costa mediterranea dalla Provenza alla Spagna.

La Languedoc è bella e, pur essendo affacciata sul mar Mediterraneo, non è affollata di turisti. Camminando lungo le strade ombreggiate da querce che portano ai numerosi borghi raccolti intorno a una singola piazza centrale, si prova la costante sensazione di sbirciare dal buco della serratura in un mondo così tranquillo e piacevole — e, beh, così francese — da non poter credere come non sia gremito di visitatori. Prendete ad esempio Puimisson, la minuscola cittadina tra Montpellier e Béziers, dove non sono riuscito a trovare nemmeno uno sportello Bancomat ma dove, in compenso, mi sono imbattuto in un gruppo di settantenni impegnati nella loro quotidiana partita serale di pétanque. Là ho incontrato il produttore di vini naturali Jeff Coutelou di Mas Coutelou e degustato la sua Classe cuvée: un vivace, succoso e fruttato assemblaggio di syrah, grenache e cinsaut o mourvèdre che incarna alla perfezione la sua filosofia sui vini senza solfiti. La Languedoc è la regione francese con la maggiore produzione di vini biologici; il suo clima caldo e secco non facilita lo sviluppo di muffe, peronospora e funghi, rendendo meno necessario l'uso di pesticidi ed erbicidi sintetici. Un faro di questo movimento è Gérard Bertrand che, dal 2002, ha progressivamente sottoposto tutta la sua produzione alla pratica biodinamica. Bertrand ammette senza problemi che essere uno dei più grandi produttori biologici della zona gli ha reso più facile l'adozione di metodi che prevedono un maggiore impiego di manodopera. Numerose altre piccole aziende, comunque, come la deliziosa Domaine de la Réserve d'O, condividono la stessa ostilità verso l'uso di prodotti chimici nelle loro vigne.

I segni della storia, da queste parti, rimandano a tempi molto antichi: la via Domitia — la prima via romana della Gallia, che collegava l'Italia alla Spagna — è ancora visibile a Narbonne. Le cime dei colli circostanti sono ancora punteggiate dai resti dei castelli catari, risalenti al XIII secolo. Questa, insieme alla Provenza, è la più antica regione vinicola di Francia — è infatti dal V secolo d.C. che vi si coltiva la vite. Che aspettate, quindi? Saltate in auto e avventuratevi per queste campagne ricche di tranquillità e meraviglie.

FOTO: IAN COOK/ALL CANADA PHOTOS/ALAMY

Il viticoltore Gérard Bertrand è un pilastro dell'agricoltura biodinamica in Languedoc.

DA DEGUSTARE

GÉRARD BERTRAND

«Il compito del viticoltore è di leggere lo spartito del terroir», afferma Gérard Bertrand, convinto fautore dell'agricoltura biodinamica. Il suo prodotto di punta, Clos d'Ora, un assemblaggio di uve rosse a base syrah, mostra quale eccellenza possano raggiungere i vini della regione. *(gerard-bertrand.com)*

CLOS MARIE

«A Clos Marie esistono solamente buone annate», dice Christophe Peyrus, viticoltore di seconda generazione a Pic Saint-Loup. I suoi assemblaggi di uve rosse, come il Simon, esprimono un sapiente equilibrio tra sentori fruttati, acidità, tannini e struttura. *(Route de Cazeneuve, 34270 Lauret)*

MAS DE DAUMAS GASSAC

Il fondatore di Daumas Gassac, Aimé Guibert, è stato uno dei primi a dimostrare che questa regione avrebbe potuto produrre grandi vini. La sua pittoresca tenuta vanta anche una sala di degustazione aperta tutto l'anno, senza bisogno di appuntamento. *(daumas-gassac.com)*

CHÂTEAU LA BARONNE

Questa azienda agricola di 90 ettari a conduzione famigliare sul massiccio dell'Alaric soddisfa ogni aspettativa sulla viticoltura francese, incluso un suggestivo castello dove vivono i proprietari. Qui potete trovare alcuni dei vini più interessanti della zona. *(chateaulabaronne.com)*

ATTIVITÀ

MANADE TOURNEBELLE

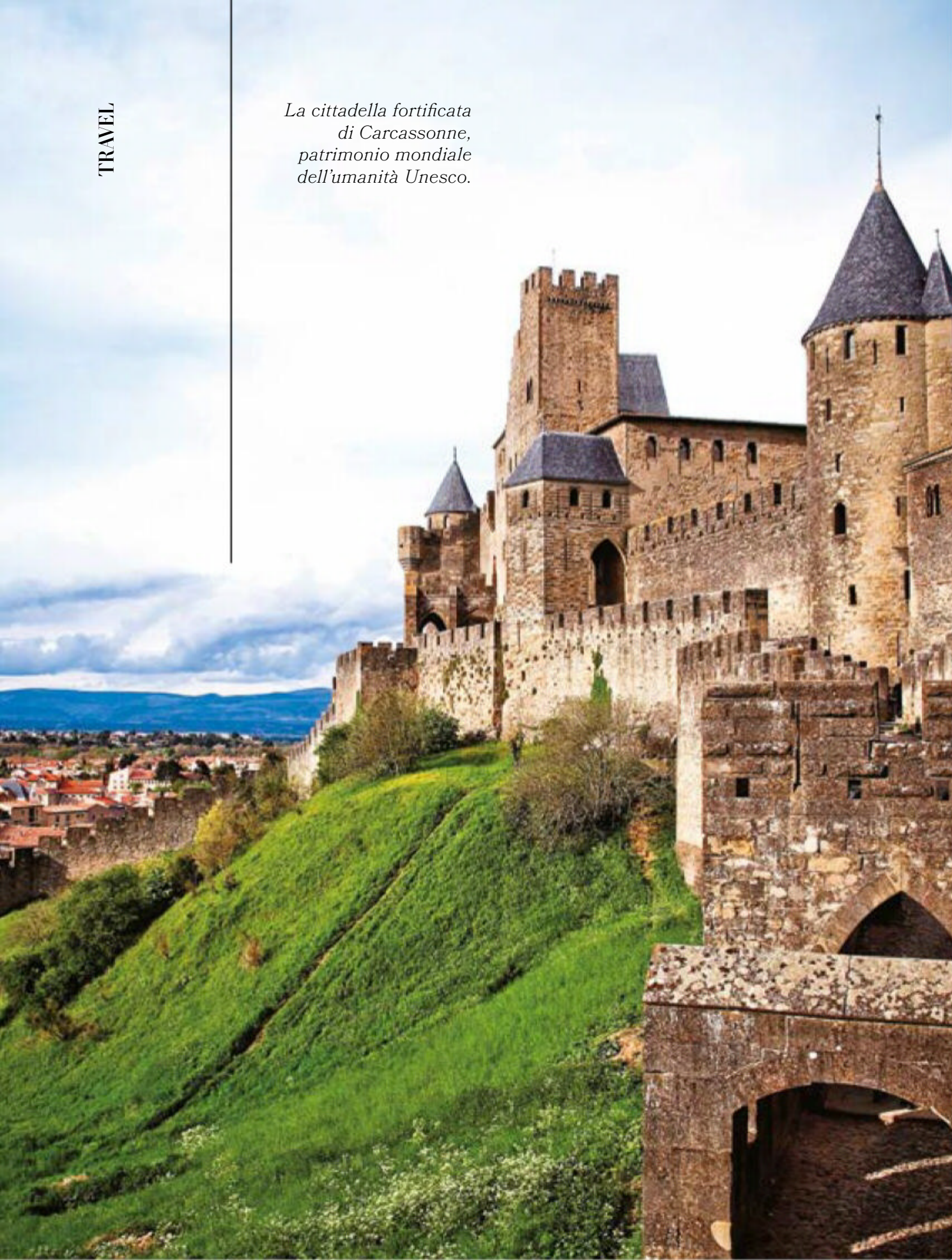
Potete fare una passeggiata sui grigi cavalli Camargue — un'antica razza originaria della regione — lungo il Canal de la Robine, attraverso paludi popolate da uccelli marini e grandi campi dove pascolano i tori. *(tournebelle.com)*

L'ABBAYE DE SAINT-HILAIRE

Un'altra destinazione da non mancare è questo piccolo monastero benedettino, risalente al Medioevo, ricco di storia: qui, si narra, fu creato nel 1531 il Blanquette de Limoux, il primo vino bianco frizzante di cui si abbia notizia. *(saint-hilaire-aude.fr)*

I vigneti biodinamici di Domaine de la Réserve d'O.

FOTO (CLOCKWISE FROM TOP): DAVID FRITZ GOEPPINGER, SALT & WIND TRAVEL, MARIE CHAUFFRAY, SOUFIANE ZAIDI

La cittadella fortificata di Carcassonne, patrimonio mondiale dell'umanità Unesco.

DOVE SOGGIORNARE

Nascosta in uno stretto vicolo nella cittadina collinare di Montréal, a circa 20 minuti da Carcassonne, si trova la deliziosa struttura di **Camellas-Lloret** *(camellaslloret.com)*. Qui vi verrà voglia di fotografare tutto ciò che vi circonda. Fate colazione con i proprietari Annie e Colin Moore, poi avventuratevi a esplorare i dintorni. Se invece preferite un hotel più tradizionale e desiderate fare un tuffo in piscina **Château l'Hospitalet** *(chateau-hospitalet.com)*, nei dintorni di Narbonne, offre camere confortevoli e dal taglio minimalista, oltre al ristorante L'Art de Vivre, citato anche dalla guida Michelin *(restaurant-art-de-vivre.com).*

BERE E MANGIARE

LA CAMBUSE DU SAUNIER

Il modo più autentico di godersi il mare della Linguadoca è un pranzo a base di molluschi locali, a un tavolo con vista sulle saline rosa di Gruissan. Da provare qui l'assortimento di frutti di mare freschi: muscoli, ostriche, lumache di mare, gamberi; oppure il pesce intero in crosta di sale. *(Route de l'Ayrolle, 11430 Gruissan)*

CHEZ BEBELLE

Il mercato di Les Halles de Narbonne permette di vivere un'autentica esperienza nel suo genere. Pranzate all'interno del mercato, da Chez Bebelle, dove gli ordini vengono comunicati con il megafono e la carne è servita direttamente dal vicino banco del macellaio. La tartare è il piatto più gettonato, insieme alle bistecche. *(chez-bebelle.fr)*

CHÂTEAU DE FLAUGERGUES

Potete cominciare o terminare il vostro viaggio al ristorante Folia, situato all'interno di questa oasi seicentesca all'interno della città di Montpellier. Non perdetevi una visita alla tenuta: la famiglia Colbert mette a disposizione degli ospiti i magnifici giardini e la sua collezione di tappeti fiamminghi, nonché la degustazione di 10 diverse cuvée. *(flaugergues.com)*

COMTE ROGER

Potrebbe essere la parte più tradizionalmente turistica del vostro viaggio, ma la cittadella fortificata medievale di Carcassonne vale comunque la visita. Quando sarete stanchi di camminare, potrete ordinare un piatto di cassoulet (un piatto originario della Languedoc) da Comte Roger, come ricompensa per aver coraggiosamente affrontato le orde di turisti. *(comteroger.com)*

FOTO (DA SINISTRA): GUNNAR KNECHTEL/LAIF/REDUX. COURTESY GÉRARD BERTRAND

ROUNDTABLE

MISSION IMPOSSIBLE

Posso aiutarvi a scegliere il vino? Ordinare una bottiglia al ristorante non deve per forza essere un'esperienza sgradevole. **Ray Isle** veste in incognito i panni di un sommelier e ci offre sette suggerimenti per orientarsi senza troppo timore.

illustrazioni di GIANLUCA BISCALCHIN

E RA IL GIOVEDÌ prima di Natale e io ero da Oceana, a New York, a fingere di essere un sommelier del ristorante. Il locale era pieno: cene di famiglia, incontri di fine anno, appuntamenti galanti; camerieri e maître che correvano da tutte le parti; i sommelier stappavano una bottiglia dopo l'altra, mentre il direttore spingeva attraverso la sala un carrello con sopra un granchio da cinque chili, simile a un cerchione preistorico con le gambe. Mi trovavo al tavolo 42, in attesa. Il mio cliente era un uomo di mezza età con barba, giacca elegante, occhiali da architetto, ed era in compagnia di una donna molto più giovane di lui. Aveva l'aspetto vagamente angosciato di chi cerca di capire quale vino ordinare, ma tentava di apparire sicuro di sé: «Sto pensando a un bianco... forse un Sancerre?».

Mi sono sentito male per lui: ci sono poche cose più capaci di far sentire le persone inadeguate, a questo mondo, della lista dei vini di un ristorante. Invece di suscitare le emozioni che provo solitamente io — Ma che bello! Guarda che selezione! Voglio proprio capire come ragiona questo sommelier! — le liste dei vini scoraggiano e mettono a disagio la maggior parte delle persone.

Ecco perché mi sono messo un vestito elegante, mi sono armato del mio cavatappi preferito e sono andato in giro per alcune settimane a fingere di essere il sommelier di alcuni ristoranti per tutto il paese. Speravo di riuscire a escogitare delle strategie che aiutassero i clienti a sentirsi più sicuri e meno indifesi quando il sommelier chiede loro che vino desiderano ordinare. Sono passato da un elegante ristorante di pesce a Manhattan (Oceana), a un ambizioso bistrot di quartiere dall'atmosfera mediterranea (Allora, a Sacramento, California), a una stravagante steakhouse da 3.500 bottiglie (Mastro's, presso The Post Oak Hotel, a Houston, Texas). Ho stappato bottiglie, ho versato vino, parlato, ascoltato e guardato e ho condensato la mia esperienza nei sette consigli che seguono.

1. ABBANDONATE LA VOSTRA COMFORT ZONE

CHIAMATELO IL MOMENTO DEL SANCERRE, in riferimento al cliente che stavo servendo da Oceana. Mi riferisco a quando le persone sfogliano la lista dei vini, dapprima con interesse, che si trasforma in angoscia con il passare dei minuti, finché il loro cervello risolve il problema nel modo più semplice possibile ed esplodono esclamando: «Sancerre»! O: «Pinot grigio Santa Margherita»! O ancora: «Meiomi»! Nomi sicuri, familiari, noti. Andrew O'Reilly, responsabile dei vini di Oceana, afferma: «Da noi sono lo Chardonnay della California e il Sancerre i porti sicuri in cui si rifugiano i nostri clienti».

Ma, che diamine, buona parte della vita si svolge sul dualismo tra la voglia di sicurezza e quella di avventura. Dunque, cosa faccio oggi, passo il pomeriggio in un centro benessere o mi immergo nell'oceano in una gabbia per l'osservazione degli squali? Le liste dei vini, per fortuna, offrono la possibilità di scoprire cose nuove ed entusiasmanti senza correre pericoli reali. Non rischierete di perdere un braccio se vi avventurate a ordinare un Grenache delle montagne vicino a Madrid, ad esempio.

Né sto dicendo di rifiutare per forza ciò che conoscete bene. Ciò che è familiare può dare grande soddisfazione. Volete un cheeseburger, ordinate un cheeseburger; e chi se ne importa se

in menù ci sono anche linguine con uova di ricci di mare. L'importante è che la vostra scelta sia consapevole. Fate caso, quando consultate una lista dei vini, al momento in cui iniziate a pensare: «Mi sono perso, meglio scegliere qualcosa che conosco già». E, se vi perdete negli sconfinati territori del vino, ricordate che avete a vostra disposizione una guida esperta. I sommelier vogliono farvi provare esperienze piacevoli e sorprendenti: l'aurora boreale, non un lampione per la strada. Il mio consiglio è di seguire l'esempio di Santhoosh, un consulente informatico che ho servito a Houston, che mi ha detto: «Il Caymus posso berlo anche a casa mia, posso trovarlo ovunque, quindi mi suggerisca qualcosa che non conosco».

2. LASCIATE PERDERE IL LESSICO DEL VINO

«MA CHE TORMENTO - I LAMPONI? Non l'ho sentito, l'aroma di lamponi. Dovrei sentirlo? Ho un amico che studiava da sommelier, e mi diceva: "Che profumo percepisci?" E io: "Non lo so, amico mio!"». Don, il giovane broker con cui ho chiacchierato da Allora, ha fatto una giusta osservazione (che ha sottolineato ordinando una birra). Lamponi e more, mineralità e terroir; il vino ha un suo linguaggio che, come la maggior parte dei linguaggi specializzati, dalla fisica delle particelle all'impianto idraulico, è arcano e incomprensibile per chi non lo conosce. La confusione è aggravata dal fatto che molti sommelier, quando parlano con i clienti, utilizzano termini tecnici che non favoriscono certo la comunicazione. Sentir dire che un vino è "espressione del territorio" è, per la maggior parte delle persone, come sentire un idraulico dire: «Sì, probabilmente avrete bisogno di un CPVC da 2 pollici». L'atteggiamento più corretto, da clienti, è semplicemente di non preoccuparsi delle parole. Spiegate cosa desiderate in modo spontaneo e naturale. Anche un'affermazione che, in pratica, non ha senso, come: «Un vino rosso secco e dolce, non troppo amaro ma dal sapore comunque deciso», come ha detto un cliente a Chris McFall, un membro del team di sommelier di Mastro's, è pur sempre una porta aperta alla conversazione. In quel caso particolare, McFall ha risposto: «Fantastico. Allora mi dica l'ultimo vino che ha bevuto con queste caratteristiche. 19 Crimes? Va bene. Lasci che le consigli un paio di alternative dello stesso genere».

3. SE SIETE CONFUSI FATE DELLE DOMANDE

«A DIRE IL VERO, siamo abbastanza esperti di vini, ma non conosciamo nessuna etichetta della vostra lista»! Questo ha esclamato Raghuraman, che, oltre a essere un cliente perplesso dalla carta dei vini di Allora, è professore di antropologia all'università di Sacramento. In altre parole, una persona intelligente, capace, competente, che stava scorrendo una carta senza riconoscere uno solo dei vini presenti. Stavo lavorando da Allora da tre giorni, e non era la prima volta che lo sentivo dire. L'elenco di 19 pagine della direttrice dei vini (e comproprietaria) Elizabeth-Rose Mandalou non comprende etichette facili: nessun Cabernet o Chardonnay della California, nessun Veuve Clicquot o Whispering Angel. Quello che ha, invece, da abbinare al menù di ispirazione mediterranea creato da suo marito, Deneb Williams, è un'affascinante selezione di bottiglie italiane, slovene e greche, molte delle quali poco conosciute e quasi tutte da piccole aziende vinicole a conduzione familiare. È una lista progettata volutamente, mi ha confermato Mandalou, per incoraggiare i clienti a consultare lo staff.

«"Parla con me"», ha affermato Mandalou una sera dopo il servizio, davanti a un bicchiere di Pallagrello, una varietà di vite poco nota (ma deliziosa) della denominazione Terre del Volturno, poco conosciuta anche in Italia. «Questa è la

LOST IN TRANSLATION

QUANDO LA CONVERSAZIONE TRA CLIENTE E SOMMELIER DIVENTA DIFFICILE

Se voi dite...	*... il sommelier capisce*
«Vorrei un vino non amaro».	«Vogliono un vino con residui zuccherini».
«Vorrei qualcosa di morbido».	«La parola più utilizzata del mondo. Può significare qualunque cosa».
«Una bottiglia tipo Sancerre».	«Vogliono un bianco secco senza passaggi in barrique».
«Avete vini dello Jura/della Corsica/dell'Aube?».	«Questi devono essere del mestiere».

Se un sommelier dice...	*... il cliente di solito capisce*
«Questo vino possiede una spiccata mineralità».	«Sa di pietra».
«Ha un'ottima acidità».	«Bleah. Ma io non voglio bere dell'acido!».
«È davvero espressione del suo territorio».	«E cosa accidenti significa?».
«... la regione è caratterizzata da strati argillosi fino a 5 metri di profondità».	«Chissà che sta facendo la Juve...».

nostra filosofia. Troverò un vino di tuo gusto, costi quel che costi. Vengono molte persone a cui piace il Cabernet Caymus. Va bene, non ho niente del genere nella mia lista. Ma ho uno Sfursat della Valtellina di Nino Negri che è altrettanto valido». In sostanza, ci sono due modi per reagire alla mancanza di scelte facili: perdere la calma o divertirsi. Il mio consiglio è di divertirsi. Mettetevi nelle mani dello staff (di norma, ben preparato) e probabilmente finirete come una signora con cui ho parlato l'ultima sera che ho lavorato da Allora. Mentre aspettava che le portassero il cappotto le ho chiesto cosa avesse bevuto a cena. «Era un vino della Grecia settentrionale dalla vostra lista», ha detto. «Era rosso...».

4. LIMITATE LE VOSTRE SCELTE

«VEDI», MI HA DETTO MCFALL, durante un raro momento di quiete, nel bel mezzo del servizio la sera di San Valentino da Mastro's, «spaventiamo a morte le persone che non sono abituate ad aprire una lista di vini da 114 pagine». La sua frase mi ha fatto pensare a un famoso esperimento psicologico condotto nel 2000. Un giorno, gli acquirenti di un supermarket hanno trovato una promozione di 24 tipi di marmellate gourmet. Chi le assaggiava aveva il diritto a un coupon di sconto da 1 dollaro. Il giorno successivo, il display presentava solo sei tipi di marmellata. Il risultato dello studio? Gli acquirenti che hanno visto l'esposizione più numerosa del primo giorno sono stati molto meno inclini ad acquistarla rispetto a quelli della promozione del secondo; nel primo caso le opzioni erano troppe. È una dimostrazione pratica di quello che oggi viene chiamato "il paradosso della scelta".

A cui risponderei: «Marmellata? Ma fatemi il piacere! Provate con una carta dei vini». Da Mastro's, la carta contiene più di 3.500 bottiglie che vanno dal prezzo di €30 a bottiglia a €80.000 (per un Château Gruaud Larose del 1825 — è probabile che sia ancora disponibile, se aveste voglia di spendere). È fornitissima, ma il cliente medio, leggendola, si potrebbe facilmente sentire completamente sopraffatto. Quindi ecco il mio consiglio, se vi trovate davanti a una carta dei vini troppo voluminosa.

In primo luogo, non passate più di 5-7 minuti a consultarla (a meno che non abbiate un coniuge veramente tollerante o non siate ossessivamente appassionati di vino). Sfogliatela. Trovate tre bottiglie che vi incuriosiscono. Usate le dita della mano sinistra come segnalibro per le pagine che vi interessano, mentre sfogliate. Quindi chiamate il sommelier e ditegli: «Sono interessato a questi, ma voglio anche la sua opinione». Il sommelier, probabilmente, vi suggerirà un paio di altre possibilità, ed ecco fatto: avete già ridotto la scelta da diverse migliaia di bottiglie a circa cinque. Adesso potete godervi la vostra marmellata.

5. NON PREOCCUPATEVI (TROPPO) DELL'ABBINAMENTO PIATTO-VINO

CI SONO DUE MODI PER RISPONDERE alla domanda su quale vino abbinare ai piatti che avete ordinato. Il primo è fare come il tavolo di 12 ragazzi che ho servito durante la mia prima sera da Mastro's, che si trovavano a Houston per NAPE, una grande conferenza sull'industria petrolifera. La loro soluzione è stata: ordina un vino che conosci (Cabernet Caymus, ancora una volta!) con qualcosa che ti va di mangiare (vassoi di frutti di mare, in questo caso) e non riflettere oltre sulla questione. Ostriche crude e Cabernet della Napa Valley sono un buon abbinamento? Per nulla. La cosa ti interessa? Amico, stai scherzando? Sono troppo impegnato a pensare alla costruzione di un nuovo oleodotto nel bacino Permiano. Il secondo modo — che, lo ammetto, è quello che preferisco — è parlare con il sommelier. È loro compito pensare a quale bottiglia si abbini meglio a un dato piatto. Conoscono il menù alla perfezione e altrettanto la lista dei vini, e sono lì per aiutarvi a rendere il vostro pasto il più memorabile possibile. Da clienti del ristorante, perché non approfittarne? Ricordate solo che i sommelier non sanno leggere il pensiero: per suggerire un vino da abbinare al vostro menù, devono sapere quali piatti avete ordinato. Inoltre, nulla vi vieta di gustarvi un bicchiere di Champagne — in fondo ve lo meritate, giusto? — mentre decidete.

«Parla con me. Troverò un vino di tuo gusto, costi quel che costi».

ELIZABETH-ROSE
MANDALOU, ALLORA, SACRAMENTO, CALIFORNIA

«Sul serio, dovrebbe essere obbligatorio dotare tutti i sommelier di rollerblade».

NIKKI PALLADINO,
OCEANA, NEW YORK CITY

6. SIATE CHIARI SUL BUDGET

IN TUTTI I RISTORANTI CHE HO VISITATO per questo pezzo, le frasi ricorrenti dei clienti per darmi un'idea del loro budget per il vino sono state affermazioni vaghe come: «Beh, qualcosa a metà strada tra i due», o: «Una cifra ragionevole», o ancora: «Insomma, un vino dal prezzo moderato». Questo pone il sommelier — io, in questo caso — davanti a un dilemma, dal momento che "ragionevole" per voi non è necessariamente lo stesso del neurochirurgo del tavolo accanto. Quindi, a meno che voi non stiate mandando messaggi chiari, come un orologio Patek Philippe al polso o una mazzetta di biglietti da cento in mano, probabilmente vi consiglierò qualcosa di ragionevole per il ristorante: circa €90 a bottiglia da Allora o €150 da Oceana. Se invece siete chiari e diretti su quanto volete spendere, vi farete amico il sommelier e causerete meno stress a voi stessi. Un buon modo di farlo è seguire l'esempio di Lorie, una cliente di Oceana, che era a cena con cinque colleghi: ha indicato una bottiglia sulla carta dei vini dicendo: «Vogliamo un rosso intorno a questo prezzo». In alternativa, potete fare ciò che Julie Dalton di Mastro's suggerisce: «"Qual è stata l'ultima bottiglia che vi è piaciuta?". In questo modo, posso conoscere il prezzo e il genere di vino in un colpo solo. E capisco cosa consigliarti». Una precisazione: molte persone sono diffidenti nei confronti dei sommelier e sono convinte che la loro missione sia far spendere più di quanto si vorrebbe. La mia esperienza insegna che la maggior parte dei sommelier consiglia ai clienti vini di prezzo più basso, invece del contrario. Nonostante questo, come ha confermato Lorie, la mia cliente di Oceana: «Sono stata in ristoranti molto costosi dove il sommelier pareva sordo. Tu gli dicevi: "Sto pensando a uno di questi" e lui suggeriva un vino tre volte più costoso». Ha ragione; succede anche questo. Se capitasse a voi, siate irremovibili. Ovviamente, ciò non significa che possiate spingervi troppo oltre e dire cose come: «Ehi, testone! Ho detto 100 euro. Qual è il tuo problema?». Il che porta al mio ultimo consiglio.

7. SIATE GARBATI E COMPRENSIVI

SE C'È UNA COSA CHE RITENGO importante ricordare a chi non è dell'ambiente, è questa: fare il sommelier è un mestiere. È un lavoro duro. Per tutte le degustazioni alla cieca e le opportunità di assaggiare bottiglie costose, ci sono giornate intere in cui si trasportano a mano casse di vino su per le scale con il taccuino in bocca, noiosissimi e interminabili inventari da compilare e il semplice fatto di stare in piedi per otto o più ore di fila. Come ha detto Nikki Palladino da Oceana, «Sul serio, dovrebbe essere obbligatorio dotare tutti i sommelier di rollerblade». Inoltre, è un servizio: provate a parlare, concedendo tutta la vostra attenzione, con 70 o 80 sconosciuti ogni sera. Nessuno a cui non piacciano le persone potrebbe sopravvivere a lungo nel mondo dei sommelier. Ma anche il più sincero amore per l'umanità può essere messo alla prova. Quindi voglio suggerire, dato che queste sono tutte cose che ho visto di persona: non afferrate il sommelier per un braccio per attirare la sua attenzione. Non flirtate con il sommelier. Non ordinate il vino al sommelier donna, per poi rivolgervi al primo cameriere (o sommelier) maschio in piedi dietro di lei (è capitato anche a me) e dire: «Che dici, sta facendo un buon lavoro»? E ancora, non dite a una sommelier donna: «Ehi, tesoro, sei libera domani»? Insomma, vi piacerebbe che, mentre state lavorando, qualcuno vi tirasse per la manica, vi battesse sulla spalla, ci provasse con voi o vi insultasse? Non credo proprio. Il vino è succo d'uva fermentato, ma è anche un mezzo di comunicazione: con le persone con cui stai cenando, ma anche con chi ti aiuta a decidere quale bottiglia ordinare, o ti sta versando il primo assaggio. Ogni sommelier che conosco è motivato innanzi tutto dall'amore per ciò che fa; il vino è davvero passione, non solo professione. Come mi ha confidato Tara Tretola, una sommelier di Oceana: «Prima di venire a lavorare qui vendevo liquori ai tavoli di un night club per mille dollari a bottiglia. Era deprimente. Ora servo vini come il Roulot Meursault. Questo è ciò che voglio fare». Servire vino agli altri: ecco cosa fanno i sommelier. Ma non sono soli. Anche voi fate parte di tutto ciò. Quindi, se volete una grande bottiglia di vino con il vostro pasto, ecco il mio ultimo consiglio: siate partecipativi, non passivi; intervenite e fate delle domande; e invece di considerare la carta dei vini che avete in mano un libro indecifrabile, consideratela un'avventura, una guida di viaggio per i vostri sensi, un oggetto che può portarvi, attraverso una bottiglia, in un posto dove non siete mai stati prima.

I ristoranti

Ci vuole un responsabile dei vini coraggioso per consentire a un giornalista, la cui ultima esperienza di ristorazione è stata presso una catena di gelaterie, di far parte dello staff e fingere di essere un suo sommelier. Ma il coraggio e le grandi carte dei vini sono prerogative di tutti e tre i posti in cui ho lavorato. Ve li presento.

Allora

Se c'è un posto migliore per degustare vino di questo delizioso bistrot di quartiere a Sacramento, io non l'ho trovato. Il servizio offerto dalla comproprietaria e responsabile dei vini Elizabeth-Rose Mandalou e dal superbo cibo dello chef Deneb Williams lo rendono un posto assolutamente da visitare. *allorasacramento.com*

Mastro's at The Post Oak Hotel

La cantina da 30mila bottiglie del Post Oak Hotel, che rifornisce tutti e cinque i ristoranti della proprietà, l'ha reso una mecca per gli amanti del vino in Texas. E il team di Mastro's, guidato dal capo sommelier Keith Goldston, conosce bene ogni bottiglia. *thepostoakhotel.com*

Oceana

Il responsabile dei vini Andrew O'Reilly e il suo team aiutano sapientemente i clienti a orientarsi nella ricca lista di 600 bottiglie, in questa elegante destinazione nel centro di Manhattan, consigliando i vini perfetti per gli squisiti piatti di pesce dello chef, Bill Telepan. *oceanarestaurant.com*

Drink *list*

Grandi riserve, nuove etichette, limited edition, packaging firmati e preziosi: ecco la nostra selezione di vini, liquori e distillati per arricchire la cantina e l'angolo bar.

VULCANICO
Un'interpretazione fresca e vibrante di Nerello Mascalese: il Ghiaia Nera 2016 di Tenuta Tascante (la cantina sull'Etna di Tasca d'Almerita) nasce da vigneti giovani coltivati sul versante Nord del vulcano.

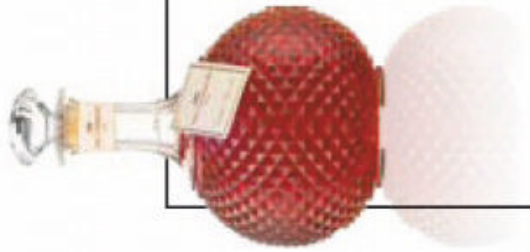
ORIGINI ETRUSCHE
Un'etichetta e un nome che si rifanno all'origine etrusca del luogo: Avane è l'ultimissimo nato di San Felice, una nuova ed elegante interpretazione di chardonnay che è già diventata il bestseller di Borgo San Felice, il wine resort dell'azienda di Castelnuovo Berardenga.

STREETWEAR
Disaronno cambia outfit e per la sua limited edition veste il denim di Diesel: un must have sempre attuale come il celebre liquore che, con la sua versatilità, è il tocco imprescindibile di tanti cocktail classici e signature.

LA REGINA
Due medaglie d'oro (all'ISC e all'IWSC) per la grappa di moscato The Queen della distilleria Bonaventura Maschio: esemplare per morbidezza e aromaticità grazie alle vinacce selezionate e al dolce invecchiamento in legno.

HERBACEOUS TWIST
Creato dal master distiller Desmond Payne, in collaborazione con lo storico Chelsea Physic Garden, il Beefeater London Garden è un craft gin fresco e floreale. Un tributo alla doppia anima di Londra, tradizionale e contemporanea.

DRINK PINK
Dalle uve di Montepulciano della Cantina Tollo nasce il Cerasuolo d'Abruzzo Dop Colle Cavalieri 2016, un rosato dai sentori floreali e di ciliegia. Anche il suo colore è il tipico "cirasce", che in dialetto abruzzese significa appunto ciliegia.

UN QUARTO DI SECOLO
Giusto di Notri celebra i suoi 25 anni di storia: prodotto per la prima volta nel 1992 con le uve provenienti dal vigneto più maturo dell'azienda, in località Notri, si conferma anche con l'annata 2017 un rosso di grande struttura ed equlibrio.

GIOIELLO TRENTINO

Frutto di una distillazione artigianale e di cinque anni in barriques (precedentemente utilizzate per l'affinamento del San Leonardo, vino culto dell'azienda), la Grappa Stravecchia della tenuta San Leonardo spicca per le tonalità ambrate e il gusto vellutato.

VIAGGIO NEL TEMPO

Montiano 2016 – annata eccellente per finezza ed equilibrio - rappresenta un'evoluzione per la famiglia Cotarella: la nuova etichetta è il simbolo di una nuova era per questo iconico merlot in purezza, nato nel 1993 dal desiderio e dall'intuizione di Riccardo Cotarella.

ARMONIE DI ERBE

Il nuovo Carpano Botanic Bitter di Fratelli Branca Distillerie nasce dalla selezione di dieci botaniche differenti, dallo zafferano al rabarbaro alla genziana. Da bere liscio o da utilizzare nella preparazion di cocktail e long drink.

ARISTOCRATICO

Il "gigante gentile" della Cantina Masi: l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva Costanera 2013 è il risultato di una lunga sovramaturazione delle uve su graticci di bambù e tre anni di affinamento in legno.

UN PIENO DI GIN

Engine è un gin 100% italiano e biologico, ideato da Paolo della Mora, che celebra l'immaginario legato al mondo dei motori: il design è ispirato agli iconici contenitori dell'olio che evocano i miti a due ruote degli anni 80.

SAVOIR FAIRE

Modus, dal latino "metodo", è il modo con cui Ruffino esprime la Toscana dal 1997: l'annata 2016 esprime ancora una volta l'armonia tra le tre varietà: sangiovese, merlot e cabernet sauvignon.

INCANTESIMO

Maìa, in dialetto locale "magia", è il primo vino prodotto dalla Tenuta Siddùra: un Vermentino di Gallura DOCG che nell'annata 2017, con il suo ricco bouquet aromatico, interpreta con personalità il territorio sardo.

BLUE IS THE COLOUR

Corposa e sapida, la Barbera D'Alba DOC Lablù 2016 della Cantina Damilano ha profumi fruttati di mora e ciliegia e note speziate di cannella, vaniglia e pepe verde. Da abbinare a un tipico bollito.

UN MITO DI TEQUILA

Da tre diverse infusioni di decotti di agave Blue Weber, Cupreata ed Espadin nascono altrettante referenze di Tequila Curado. Ognuna esibisce sulle (bellissime) etichette il proprio Alebrije, gli animali mitologici del folclore messicano.

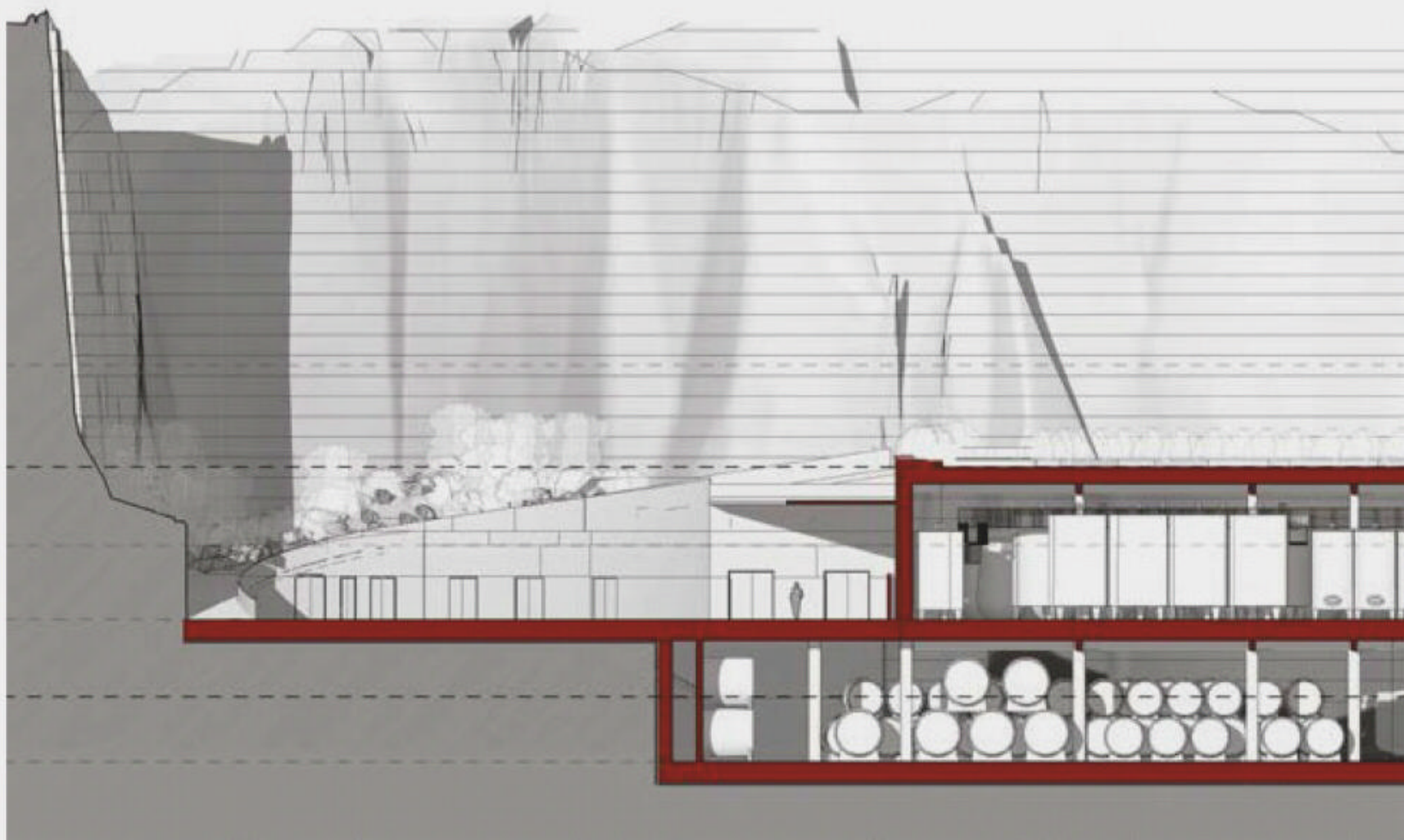
Nel prossimo numero di dicembre/gennaio la nostra drink list sarà interamente dedicata al mondo sparkling: dallo Champagne al Franciacorta, dal Trentodoc al Prosecco, alle etichette emergenti del Sud Italia. Preparate i calici!

DESIGN CHALLENGE

Pare uscita da un film di James Bond: è Cantina Meraviglia, riconversione di un'ex cava nel Bolgherese, commissionata dal Gruppo ABFV Italia e realizzata dallo **Studio Tori** di Firenze.

UNA NUOVA CANTINA costruita nell'ex cava di vulcanite di Cariola, sulle colline a nord di San Vincenzo, nel Bolgherese, immersa nella caratteristica vegetazione di questa zona, ricca di sughere, lecci, querce e arbusti di macchia mediterranea. Un'opera ardita, sotto il profilo architettonico e ingegneristico - nata in seno ai progetti di sviluppo del gruppo ABFV Italia (Alejandro Bulgheroni Family Vineyards) e curata dallo studio Tori di Firenze, di cui si prevede il completamento per la fine del 2021. La cantina, che è parte di Tenuta Meraviglia (il secondo fronte di ampliamento dell'attività di ABFV in Toscana; il primo è stato il Chianti Classico con tenuta Dievole, nel 2012), sarà realizzata all'interno del sedime dell'ex cava, in un'area di 5mila metri quadri attualmente incolta, e si svilupperà su tre livelli, con un ampio tetto verde da cui godere di una vista panoramica sul mare. Oltre alla cantina, il recupero architettonico coinvolgerà anche tre fabbricati storici che ospiteranno un centro produttivo, un wine-shop e una struttura di accoglienza. In virtù della sua natura, rivolta alla riqualificazione del sito (dismesso da oltre 30 anni) e al rispetto e alla sostenibilità dei valori ambientali e paesaggistici, il progetto ha portato alla sigla di un accordo con il comune di Castagneto Carducci e la Regione Toscana.

«La percezione di quanto prezioso e delicato sia il paesaggio circostante, il desiderio di minimizzare le interferenze tra la creazione di una grande nuova cantina con il contesto, la suggestione che genera la tridimensionalità delle pareti della cava, sono gli elementi che più ci hanno spinto ad accettare, forse anche inconsapevoli della estrema difficoltà, il progetto e la realizzazione della Cantina Tenuta Meraviglia», spiega Bernardo Tori, architetto responsabile del progetto. «Una via estremamente complessa, con un'interazione di innumerevoli aspetti da tenere sotto controllo e da coniugare ai consueti temi propri del costruire che interessano la geologia, l'ingegneria idraulica e la chimica - per gli effetti della corrosione di rocce e metalli, e l'immediata prossimità del mare che influisce sulla statica delle pareti rocciose e delle opere di protezione. Fondamentali anche la botanica, le scienze naturali e la

In queste pagine. Sezione della cantina progettata nell'ex cava di vulcanite di Cariola, sulle colline a nord di San Vincenzo (LI). In apertura. Un render della struttura, che farà parte di Tenuta Meraviglia del gruppo ABFV (Alejandro Bulgheroni Family Vineyards).

biologia, per favorire la rinaturalizzazione dei luoghi non appena la costruzione sarà terminata e la mitigazione degli effetti della luce».
Al livello più alto della cantina troverà posto un piano panoramico dedicato al ricevimento degli ospiti e alle degustazioni, con la possibilità di ospitare anche eventi sulle terrazze, supportati dalla presenza di una cucina e di servizi accessori. Al livello intermedio sarà posto il piazzale di ricevimento uve con accesso alle due tinaie, nord e sud. Sul fianco est del piazzale di ricevimento si svilupperanno, contigui tra loro, i principali locali tecnici di supporto al funzionamento dell'attività produttiva. Al livello più basso sarà presente il piazzale di carico e scarico merci, dal quale si avrà accesso al magazzino di affinamento e alla bottaia. Quest'ultima sarà protetta all'interno della roccia, dotata di grande inerzia termica e ottimo isolamento naturale.
Dal punto di vista paesaggistico, la cava rappresenta la localizzazione meno invasiva tra quelle possibili all'interno della proprietà, non solo per la posizione defilata e racchiusa del vuoto della cava in rapporto alla morfologia della tenuta, ma anche grazie all'approccio progettuale adottato, mirato a realizzare una massima integrazione.
Il profilo longitudinale dell'edificio, lo sviluppo planimetrico differente per ciascuno dei livelli funzionali (bottaia e magazzini, tinaia e uffici) – che permette loro di adattarsi al sito geologico sia in pianta che in altezza - e il fronte di allineamento nord-sud particolarmente verticale della cava rendono notevolmente riuscito l'inserimento armonioso nel contesto naturale: da una parte si evita l'eccessivo riempimento del suggestivo vuoto della cava, dall'altra la cava "partecipa" direttamente alla chiusura dei locali in forma di pareti rocciose naturali a vista. Modesti saranno gli interventi di modifica delle attuali geometrie del cavo, improntati primariamente alla sua messa in sicurezza statica e geologica. Anche la conservazione della risorsa verde circostante è parte fondamentale del progetto: per le porzioni della cava più prossime al suo punto di ingresso la rinaturalizzazione sarà spinta al massimo, così da creare giardini rocciosi di contorno all'inserimento della cantina. - *L.L.*

Un intervento complesso, che mira alla massima integrazione nell'ecosistema, nel rispetto dei vincoli ambientali e paesaggistici del sito prescelto.

compelling contents

LE DONNE DEL VINO

di **Cinzia Benzi**, **Marco Bolasco, Francesca Ciancio, Federico De Cesare Viola, Alexander Gable, Åsa Johansson, Laura Lazzaroni**

NUOVE GENERAZIONI E PIONIERE DEL SETTORE. COMPETENZE E APPROCCI DIVERSI MA UGUALMENTE INNOVATIVI E FORTI. UN MOSAICO DI STORIE AFFASCINANTI CHE RACCONTANO IL PRESENTE E SOPRATTUTTO IL FUTURO DELL'INDUSTRIA ENOLOGICA.

CADERE NEL CLICHÉ È PERICOLOSAMENTE FACILE. Eppure non dovrebbe esserlo. Che cosa, nel parlare di professionalità - qualunque professionalità - al femminile ispira collane di perle scontatissime? Perché bisogna sempre farne una questione di genere, quando invece dovrebbe essere solo di merito? Possibile che non ci riesca di valutare il contributo del genere donna indipendentemente da considerazioni che riguardano famiglia e forma fisica? Noi ci proviamo e nelle pagine che seguono vi presentiamo le storie di donne del vino (sia nuove generazioni, non strettamente in senso anagrafico, sia grandi personaggi che hanno rivoluzionato il settore) che, per fortuna, non devono dimostrare nulla, ma semplicemente lavorare e far conoscere il frutto dei propri sforzi. La capacità di credere nel valore di una squadra, la necessità di mantenere gli equilibri nelle grandi famiglie del vino, il coraggio di cambiare rotta, stravolgendo carriere forensi o scientifiche per tornare alle radici: è questo l'universo che vorremmo raccontare. Strade impervie percorse, spesso faticosamente, per emergere e staccarsi dall'immaginario maschile. Donne che producono vino, che lo vendono, lo degustano e lo promuovono con determinazione. Troppo spesso si sente dire che quel determinato vino è "per un pubblico femminile". Etichetta, anche questa, superficiale e datata perché le cose sono cambiate. È affascinante conoscere le vicende umane e professionali di tante donne, e non necessariamente perché provengono da famiglie di vignaioli. Tutte hanno deciso di crearsi un'identità attorno al vino, lanciando tendenze, assistite da un'etica forte e dal desiderio di ridisegnare il passato, innovandolo con successo.

Sono caratteristiche che descrivono bene, per esempio, **Nadia Verrua** dal Monferrato meno patinato. Nadia rappresenta la quarta generazione di viticoltori di Cascina Tavijin a Scurzolengo. Attiva fin dal 1908, la sua famiglia ha inizialmente prodotto vino per autoconsumo e vino sfuso. "Tavijin" ricorda il nome del bisnonno Ottavino e del padre di Nadia, Ottavio. Con l'approdo della figlia in azienda, negli anni 90, arriva la rivoluzione:

NADIA VERRUA: «HO ACQUISITO UNA VISIONE DA VIGNAIOLA RIVOLUZIONARIA».

I TERRITORI

Francesca Moretti: il fascino della scoperta.

Individuare nuove realtà produttive e definire per ciascuna il giusto "stile". Una sfida entusiasmante.

Francesca Moretti sognava di fare la veterinaria quando un viaggio a Bordeaux con il padre Vittorio la fece appassionare alla cultura degli chateaux: si iscrisse così ad Agraria ed Enologia, l'inizio di un cammino importante nelle aziende di famiglia, in Franciacorta. Vittorio Moretti, imprenditore illuminato, le aveva trasferito un DNA poliedrico. Seppur legata alla sua terra di nascita, lei è riuscita a trovare una sua strada, dedicandosi alla scoperta di nuovi territori enoici: la Toscana con Petra e Teruzzi e la Sardegna con Sella&Mosca.

Una donna positiva e lungimirante, da tempo concentrata nel suo lavoro in vigna, in cantina e in ufficio, che gestisce grazie anche al supporto di un team forte, in equilibrio con gli impegni della sua famiglia. Cos'è lo stile Moretti? «È cura del particolare», spiega, «autenticità del territorio, cesello maniacale del dettaglio in tutti i suoi aspetti». Uno stile declinato in modo specifico, sulle diverse realtà. Ogni scelta, da quelle produttive – la gestione della vigna, l'impostazione enologica, la manualità – a quelle di immagine, di posizionamento, le partnership attivate, tutto è valutato nel particolare. «A volte è faticoso ma i risultati finali ci danno ragione. Ogni azienda ha la sua mission e una volta chiarita qual è, si procede con coerenza. Bellavista è il nostro brand di "alta moda". Tutto è sartoriale, ricamato, definito, come avviene nel confezionamento di un abito da sera. Contadi Castaldi è il nostro prêt-à-porter. Sempre Franciacorta, con un posizionamento alto seppur con una declinazione più immediata, adatta per più occasioni. Petra è invece la nostra azienda Château. Un posto magico, pensato per realizzare il mio sogno: produrre grandi vini da una terra generosa e luminosa, piena di sole. Teruzzi è la sfida, il rilancio di una denominazione storica, quella della Vernaccia di San Gimignano, che merita di riconquistare il posto che le spetta. Sella&Mosca è la forza della storia, delle donne e degli uomini che in 120 anni hanno trasformato una palude in una realtà con una personalità straordinaria e oggi deve varcare i confini regionali e nazionali, per brillare nelle sue tante potenzialità». - *C.B.*

Sopra. Francesca Moretti. Nella pagina accanto, dall'alto. Nadia Verrua, ph. Alexander Gable; Maria Vittoria Maculan.

si passa da un approccio convenzionale a un concetto estremo di vini naturali. I Verrua hanno 7 ettari vitati, con una produzione di 25mila bottiglie l'anno e dal 2007 sono certificati in biologico. Nadia non ama i riflettori. Carattere introverso, si racconta con poche parole: «I nostri vini nascono dalla passione incondizionata per queste terre che i miei genitori, che lavorano ancora con me, hanno portato avanti con fatica e tenacia. La stessa che, ogni giorno, mi porta in vigna e poi in cantina. Il vino è uva spremuta. Mi sono resa conto che dovevo realizzare prodotti umorali, sovversivi, fuori dagli schemi ma anche fedeli alle origini. Vini che puoi bere subito oppure attendere. Verso i vent'anni mi sono accorta dell'amore per questo mestiere, ho affiancato i miei genitori e imparato sul campo, stagione dopo stagione. Alla fine ho acquisito una visione da vignaiola rivoluzionaria». Alla madre Teresa ha dedicato l'etichetta del Ruché mentre al papà Ottavio il Grignolino, due vitigni locali storici di Tavijin. Poi è arrivata la sua Barbera. Nadia racconta: «La commissione delle denominazioni di origine rifiutò la nostra Barbera 2011. Non volendo venderla sfusa, abbiamo deciso di metterla in bottiglia con un'etichetta provocatoria e l'abbiamo chiamata Bandita. Le vendite sono state dalla nostra parte e questo mi ha fatto capire che anziché sottostare a un sistema, lontano dalle mie scelte, preferivo essere una vignaiola irriducibile, che crede ancora nei vini buoni o cattivi. Professo e applico la sostenibilità nel mio lavoro, biologico in vigna e naturale in cantina. Non mi sono mai pentita di questa strada e, ogni giorno, incontro donne del vino preparate e determinate che mi rendono fiera di ciò che faccio». Spostandoci in Veneto troviamo **Maria Vittoria Maculan**, una signora che vuol fare l'enologa da sempre. Lei e la sorella Angela rappresentano la terza generazione dei Maculan.

In apertura di servizio. Giovanna Caruso, che con la sorella Rosanna rappresenta la nuova generazione dell'azienda di famiglia, a Marsala. Ph. Denny De Marco.

LA CANTINA AL FEMMINILE

Donatella Cinelli Colombini: l'ottimismo della volontà.

Con la sua tenuta di sole donne ha insegnato che il cambiamento è difficile, ma possibile.

«"Di studentesse ce ne sono quante ne vuoi, non le vuole nessuno. Invece i ragazzi bisogna prenotarli per tempo". Mi risposero così quando chiamai la scuola enologica per cercare un enologo per la nuova cantina».

Lo racconta Donatella Cinelli Colombini, una donna con tanti primati. Ha lanciato il Movimento Turismo del Vino e Cantine Aperte, due iniziative che hanno fatto scoprire la forza dell'enoturismo, argomento che insegna in master post-laurea. Oggi è anche presidentessa dell'associazione Donne del Vino. Ha due aziende vinicole, la Fattoria del Colle in Val d'Orcia, e Casato Prime Donne, che nasce nel 1998. «Mia madre decise di lasciare la cantina storica di famiglia a mio fratello. Come mi sentivo? Una decisione del genere da parte di un genitore non si discute. Ripartii con la costruzione della nuova cantina». Una cantina tutta al femminile a Montalcino, la prima in Italia. Mica facile. Per questo racconta di aver sentito il bisogno di essere concreta. «Era inutile scrivere articoli o partecipare a convegni. Ho voluto far capire che fare vino non era più una questione di genere e che in cantina ci possono essere donne in ogni ruolo». Non è stato difficile trovare donne capaci per ogni fase della produzione, anzi. Dall'enologa Valérie Lavigne, dell'Università di Bordeaux, al magazziniere. «L'unica difficoltà è quando si rompe il trattore: per il momento non abbiamo scelta che chiamare un meccanico». Dalla collaborazione di 24 esperte è nato un Brunello di Montalcino. «Vent'anni fa tutte le guide e i giornalisti del settore erano maschi, con l'eccezione di Jancis Robinson. Abbiamo dimostrato che il gusto femminile vale quanto quello di uomo. All'epoca non era così». Dice con forza che c'è ancora tanto da fare. «Oggi le donne rappresentano il 28 percento della dirigenza di aziende del vino, ma solo il 10 percento ricopre un ruolo importante all'interno dei consorzi. Le donne ancora oggi non contano niente e ancora peggio non vogliono contare niente». Fa il paragone tra il mondo del vino e la politica. «La politica raramente parla di cose che ci riguardano. Cosi lasciamo perdere. L'astensione al voto è molto più estesa tra le donne, per esempio». Negli anni si è resa conto di tante cose. Cose belle come la collaborazione tra donne diverse e con visioni ampie, ma anche l'importanza della discrezione. Specialmente quando si parla di retribuzione. «Una donna in gamba che lavora con noi ha avuto problemi quando il marito e le persone intorno a lei hanno scoperto che guadagnava di più di lui». Alle giovani donne che intraprendano un percorso nel mondo del vino raccomanda di andare all'estero e di non avere paura delle sconfitte. «In giro per il mondo i nostri ragazzi imparano l'importanza della parità e della meritocrazia». Positiva verso il futuro? Risponde con una frase di Antonio Gramsci: «Ho il pessimismo della ragione ma l'ottimismo della volontà. Bisogna lottare. Per l'ambiente, per una società migliore e per la parità. Non c'è altra strada».
- *ÅSA JOHANSSON*

A Breganze, nell'Altopiano di Asiago, il padre Fausto ha creato il Torcolato, un grande vino dolce e liquoroso, ormai celebre nel mondo. Maria Vittoria ha sempre vissuto a contatto con le vigne e desiderato, fin da bambina, di fare la produttrice. Dopo il liceo, le sorelle si sono iscritte all'Università di Padova, facoltà di Scienze e tecnologie agrarie. Oggi Angela si dedica all'export mentre la sorella minore Maria Vittoria, 34 anni, enologa e in azienda dal 2007, ha debuttato seguendo la gestione dei vigneti, il controllo di maturazione delle uve, le fermentazioni e l'affinamento dei vini per poi sperimentarne di nuovi. Il fatto di essere donna, confessa, non l'ha aiutata: «Mi è capitato di sentirmi discriminata. I fornitori tendono a non fidarsi di una donna. Qualcuno ancora resta stupito quando mi presento come l'enologo dell'azienda, ma fortunatamente sono sempre meno quelli che chiedono "ma non c'è suo padre, o suo fratello?"». In cantina ha deciso

A sinistra. Donatella Cinelli Colombini, ph. Bruno Bruchi. In alto. Ondine de la Feld.

di valorizzare i vitigni più resistenti alle malattie per creare grandi vini bianchi e rossi, una vera sfida. «Ho voluto piantare queste viti - spiega - per poter ridurre il numero di trattamenti e adottare una viticoltura più sostenibile. Mio papà era molto restio all'inizio, ma poi gli ho fatto assaggiare alcune di queste varietà e, alla fine, ha acconsentito a farmele piantare. Ho raccolto i primi grappoli e, a sua insaputa, li ho vinificati separatamente, anche se si tratta di una piccolissima quantità che non sarà certamente destinata al commercio. Sono troppo curiosa di provare il mio primo vino da uve resistenti».

Non meno caparbia è **Ondine de la Feld**: la sua Tenuta di Tavignano si trova a Cingoli, l'unico comune delle Marche in provincia di Macerata interessato alla produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Ondine arriva in azienda nel 2014 a supporto dello zio, l'ingegnere Stefano Aymerich di Laconi, un signore che aveva investito tempo e denaro per valorizzare questo territorio. La nipote, laureata in Architettura, dopo importanti esperienze professionali nel design, vede Tavignano come l'inizio di una nuova sfida. «Arrivata in azienda - ricapitola con noi - compresi subito le grandi potenzialità di questa terra, digiuna di tutto quanto fosse il mondo enoico. Iniziai a viaggiare in Italia e in Francia,

ARCHITETTI, AVVOCATI, SCIENZIATI MANCATI: ALLE CARRIERE PIÙ SICURE VERSO CUI ERANO AVVIATE, HANNO TUTTE PREFERITO LA STRADA MENO BATTUTA MA PIÙ APPASSIONANTE.

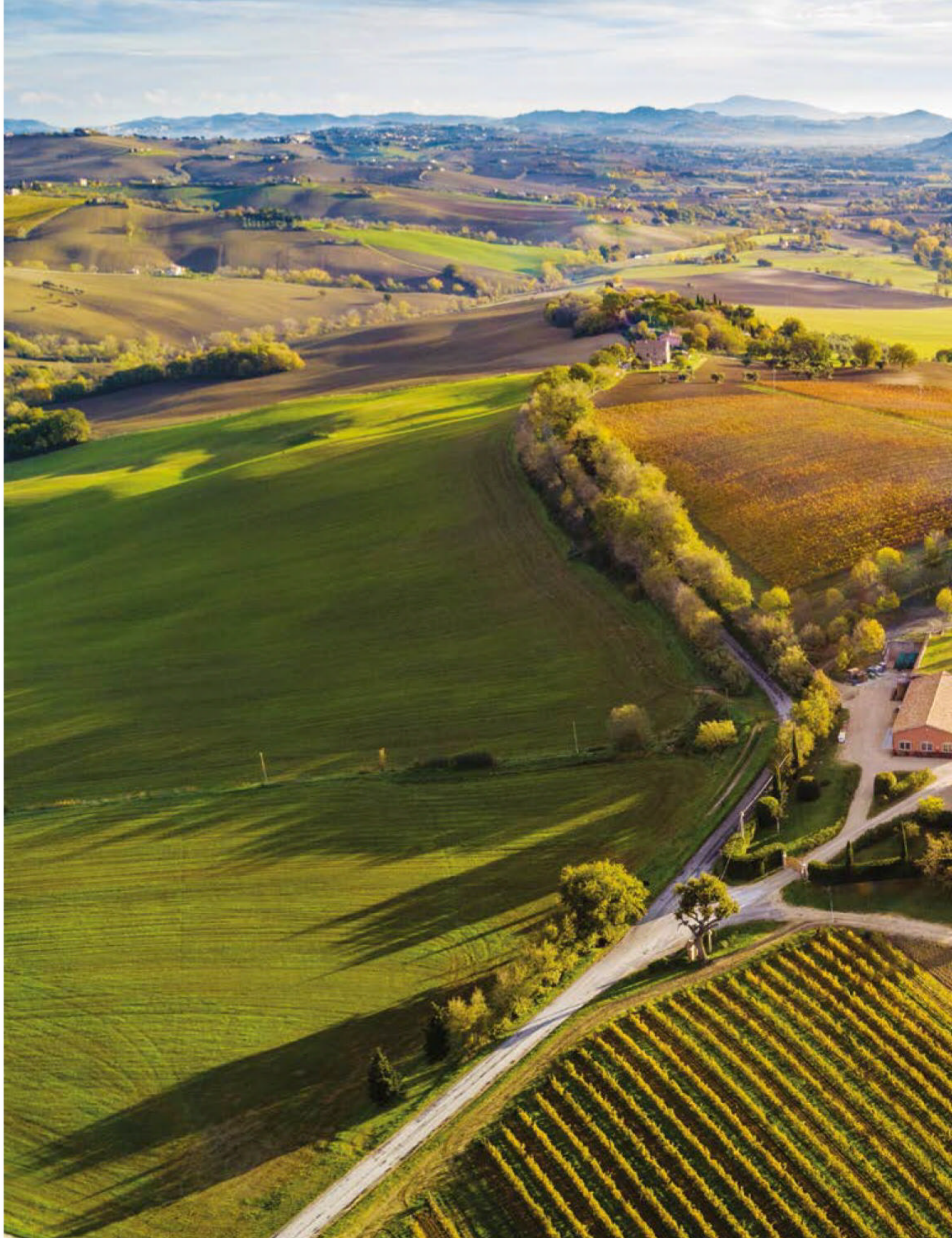
MARKETING

Francesca Terragni: il lusso nel bicchiere.

L'approccio manageriale di una donna che ha saputo esaltare il valore delle bollicine.

A sinistra. Francesca Terragni.

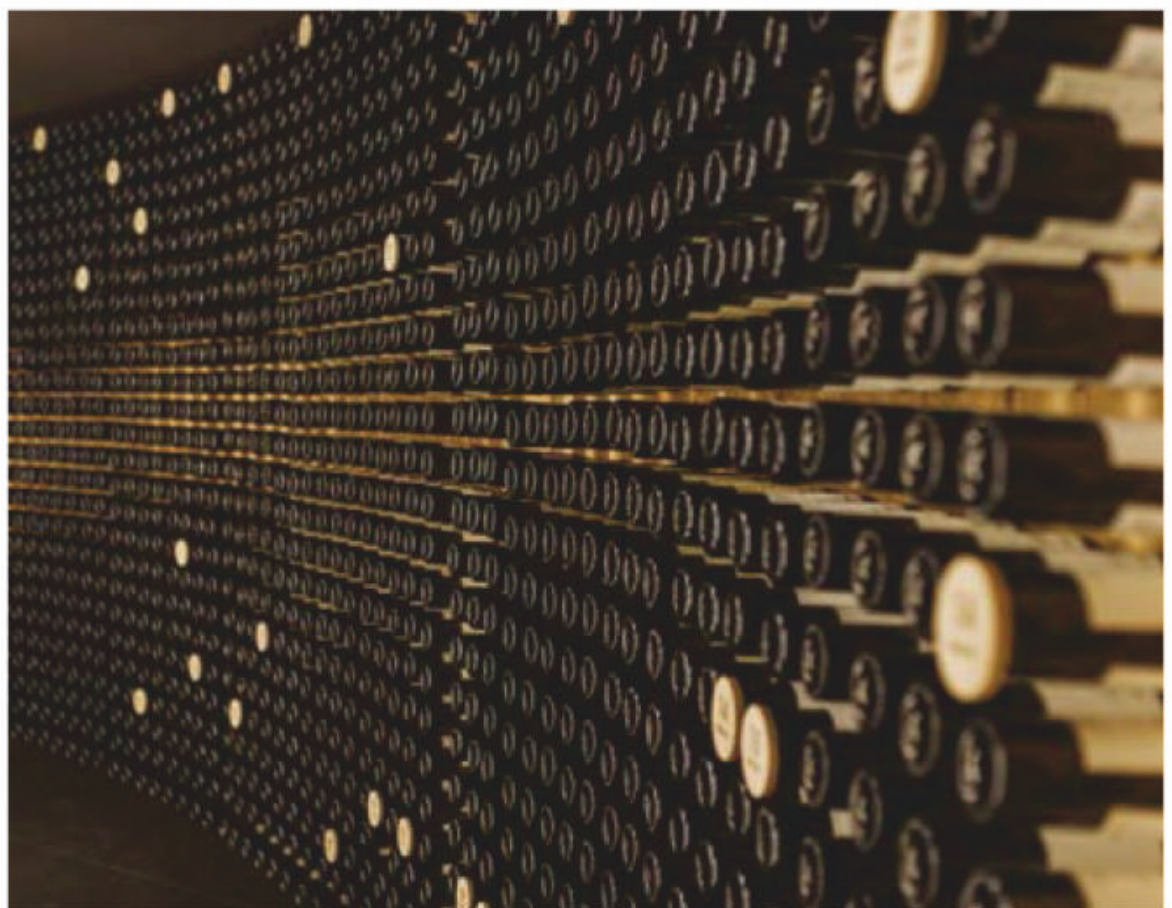
Milanese, una laurea in Economia Aziendale e un Master in Business Administration all'Università Bocconi, Francesca Terragni inizia a lavorare presso Il Sole 24 Ore con il desiderio di fare marketing editoriale. È del 1998, invece, l'approdo nel mondo del lusso con l'ingresso nel Gruppo LVMH, nella divisione Dior Parfums.

Sua la supervisione del lancio delle fragranze J'Adore e Hypnotic Poison, per l'epoca un successo singolare. Nel 2003 passa in Moët Hennessy Italia, come Direttore di Veuve Clicquot. Una piccola rivoluzione perché allora non esistevano importatori né figure come quella di Francesca. A quel tempo le bollicine francesi più vendute del Gruppo erano di Moët Chandon. Con l'arrivo di Francesca il primato sarebbe passato a Veuve Clicquot. Riposizionare il marchio, creare uno stile più attuale e commercializzarlo nel nostro Paese è la strategia da lei applicata e di cui ricorda: «Clicquot probabilmente era nel mio destino fin da bambina. Mia mamma aveva l'abitudine di avere in frigorifero una bottiglia di champagne per le grandi occasioni: si trattava sempre di una bottiglia di Veuve Clicquot perché le piaceva l'etichetta». Da Clicquot all'attuale carica di Responsabile Marketing e Comunicazione di Moët Hennessy Italia il passo è breve. È il 2014 , la nomina di una donna a capo di un colosso del lusso nella divisione beverage suscita scalpore. Francesca ama le sfide. «Se dovessi definire con una parola ciò che lega me e i miei colleghi a LVMH è l'orgoglio. Dalla ragazza del customer service al mio capo, siamo tutti fieri di rappresentare i nostri grandi marchi. Il marketing sta diventando un mestiere per donne, nei miei team c'è una prevalenza femminile: sono pochi i giovani uomini che si sentono attratti da questo ambito. Ho un ricordo di qualche anno fa che, ripensandoci, mi fa sorridere. Ero con dei colleghi a pranzo e, al rientro in sede, il custode salutò gli altri manager rivolgendosi a loro con un "dottore" o "ingegnere"; quando passai io mi toccò un semplice "bentrovata signora" perché, per lui, era impensabile le fossi anche io una laureata». Un grande esperto di marketing - prosegue la Terragni - deve sempre essere un buon osservatore, «e osservare è ciò che faccio quotidianamente. Non mi spaventa il nuovo perché lo affronto in maniera costruttiva». Francesca Terragni è una donna molto attiva, segue i numerosi eventi delle Maison e comunica nel mondo del lifestyle perché la contemporaneità e i social network ne hanno rafforzato il legame con quello delle bollicine e degli spirits. - *C.B.*

Veduta aerea di Tavignano, la tenuta di Ondine de la Feld, ph. Jiří Chlumsky. La proprietà si trova a Cingoli, l'unico comune delle Marche in provincia di Macerata interessato alla produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

assetata di conoscenza. Sapevo che la strada da vignaiola era in salita ma non mi sono mai arresa. Ho cercato di impegnarmi al massimo per definire uno stile. Ho portato nel 2015 il biologico e dal 2018 ho ottenuto la certificazione. Poi mi sono dedicata a un progetto "dispettoso", con una linea contemporanea, sia in bottiglia che nel packaging, pensando al passato e usando un metodo di vinificazione ancestrale. Potrebbe quasi essere scambiata per una birra ma invece è un vino chiamato Pestifero». Ondine, che viaggia molto in qualità di "ambasciatrice" delle sue Marche, ricorda un episodio singolare, verificatosi in occasione di una degustazione negli Stati Uniti. Essendo di piacevole aspetto e vestita alla moda, aveva suscitato la curiosità degli assaggiatori che le avevano chiesto di cosa si occupasse in azienda, dubitando che potesse essere lei la produttrice. Si era difesa con un bel sorriso, affermando che la sua occupazione era di gestire la piscina della Tenuta. Oggi per fortuna le cose sono cambiate.
Forse.

A sinistra. Valentina Di Camillo. In basso. Un dettaglio di cantina Cotarella. Nella pagina accanto. Elisabetta Foradori tra i suoi vigneti, con le Dolomiti alle spalle, ph. Stefano Scatà.

A DAR VOCE ALL'ABRUZZO troviamo invece **Valentina Di Camillo**, 39 anni e un DNA teatino. È una donna che ama in maniera incondizionata i numeri dispari e odia la simmetria. Entra nel mondo del vino grazie al fratello Luigi, già enologo di famiglia nella tenuta I Fauri, azienda che il padre Domenico aveva lasciato ai figli con la sfida di fare vino. Dopo il liceo, Valentina studia Chimica e Tecnologia Farmaceutica e intanto frequenta il Conservatorio a Pescara, diplomandosi in pianoforte. A fine corso riceve l'offerta di un posto da ricercatrice da un importante gruppo che, però, rifiuta per iscriversi, invece, a Enologia, con la complicità del fratello. Nel 2007 si laurea con una tesi sulla condizione socio-economica delle aziende vitivinicole abruzzesi. «Ero una giovane enologa - ricorda - piena di dubbi in mezzo a un mondo del vino pieno di uomini strasicuri e diffidenti. Oggi sono un po' meno timida e taciturna. Sono soddisfatta

DALLE DOLOMITI AI MONTI IBLEI. DAI GRANDI GRUPPI ALLE REALTÀ INDIPENDENTI. DAI TERRITORI STORICI A QUELLI EMERGENTI E PIÙ DIFFICILI.

Elisabetta Foradori: la lezione di un cammino controcorrente.

Con l'integrità delle sue pratiche agricole e dei suoi valori mette d'accordo critica e consumatori.

Ha mandato chiari segnali al mondo del vino sin dal lancio del suo Granato, ottenuto da uve teroldego, una varietà rossa autoctona del Trentino, dopo aver rimosso i cloni di vite industriali dalle vigne di famiglia per rimpiazzarli con quelli antichi e originali. La sua fama di paladina dell'heritage era già nota. Il padre, poco prima della sua scomparsa a causa di un tumore, quando lei aveva appena 10 anni, aveva tentato di convincere Elisabetta e sua madre Gabriella di non avere altra scelta se non vendere l'intera tenuta vinicola di Mezzolombardo. Le due donne, invece, contro ogni previsione e nonostante le difficoltà, hanno continuato a occuparsi delle terre di famiglia animate da una spinta al riscatto.

Elisabetta, in seguito, ha studiato Enologia e Agraria al vicino Istituto di San Michele all'Adige. Nonostante la prevalenza di studenti maschi, la solidarietà e il sostegno sviluppati con le altre tre giovani donne della sua classe le hanno permesso di acquisire una sicurezza che l'ha messa in condizione di affrontare ambiti professionali, quello enologico e quello agricolo, dominati dagli uomini. «Lavorare in un ambiente prevalentemente maschile al tempo mi ha arricchito, perché dovevo essere più preparata dei miei colleghi - spiega. Se ci si pone con chiarezza e un briciolo di umiltà e rispetto tutte le porte sono aperte. Anzi, direi che l'essere donna mi ha portato anche qualche bel vantaggio». È cresciuta in una famiglia in cui il lavoro della terra e la produzione di vino erano considerate attività intrinsecamente femminili: «Anche mio padre aveva un animo spiccatamente femminile, accogliente e riflessivo. Non era un patriarca, anzi». Ispirata dagli insegnamenti di Rudolf Steiner e dal suo ex marito Rainer Zierock, ha cominciato a introdurre preparati biodinamici nelle proprie vigne a partire dal 2002, per poi estenderli ai frutteti, agli orti e all'allevamento.

Senza limitarsi al solo teroldego, ha continuato a coltivare il suo spirito ribelle acquistando vecchie vigne malandate di varietà nobili, come lo chardonnay, solo per ripopolarle con altri vitigni autoctoni quasi del tutto dimenticati come il Manzoni bianco e la nosiola. Foradori si è conquistata un posto di rilievo nel panorama vinicolo internazionale con la sua singolare capacità di mantenere al tempo stesso un ottimo rapporto con la critica e una vasta clientela, pur remando energicamente controcorrente. Grazie al suo personalissimo modello imprenditoriale ha compiuto passi importanti nel mondo del vino italiano, come imbottigliare ed etichettare vini single vineyard, o vinificare uve alpine in anfore di terracotta, o investire nella propria zona creando un consorzio di produttori delle Dolomiti e ospitando, nella sua tenuta, le prima manifestazioni dedicate al vino in anfora. Riconosciuta come una delle voci più autorevoli nel campo dei vini naturali e appassionata ambasciatrice delle Dolomiti, è un esempio, per le produttrici di tutto il mondo, di come si possano esplorare nuove strade rimanendo fedeli alla tradizione. Nonostante i riconoscimenti ottenuti, mantiene i piedi per terra: «Non mi considero un'ispiratrice, ma semplicemente una persona che persegue degli ideali e che lavora di conseguenza. Certo, il lavorare con valori che sono legati alla conservazione della natura, alla dignità contadina e allo sviluppo sociale che una comunità agricola può generare, porta a lanciare messaggi diversi e forti. Chi ascolta può essere stimolato a riflettere e a porsi come agricoltore o consumatore su un piano diverso». - *ALEXANDER GABLE*

della mia scelta e preferisco un bicchiere di vino a una formula chimica. Da più di dieci anni vivo, a tempo pieno, l'azienda di famiglia, mi occupo della commercializzazione, del marketing, della comunicazione e dell'accoglienza. Il nostro casolare di famiglia è stato ristrutturato con quattro camere, per consentire agli ospiti di immergersi nella bella campagna che ci circonda. Mio fratello è l'enologo dell'azienda ed è incaricato della parte produttiva. Attualmente contiamo su 30 ettari vitati, distribuiti in 6 comuni della provincia di Chieti, tra il Mar Adriatico e la Maiella. Produciamo Montepulciano, Trebbiano e altri autoctoni. Pratichiamo un'agricoltura biologica in vigna e fermentazioni spontanee in cantina. I nostri vini da vitigni locali girano l'Italia e il mondo». Il suo sogno è di vedere finalmente l'Abruzzo, una regione ancora sottovalutata, nella mappa globale del vino.

È LO STESSO SOGNO di **Elena Fucci** in Basilicata, una donna determinata e perfezionista, rapita dalla saggezza contadina e dalle sue origini, che la portano a rinunciare a una carriera già scritta da astrofisica. Figlia di due insegnanti, è appena maggiorenne quando, alla fine degli anni 90, la famiglia si

Da sinistra. Uno dei vigneti Fucci in Basilicata; Elena Fucci. In basso. Cristina Ziliani.

COMUNICARE

Cristina Ziliani: la forza del team

La nuova agorà a Palazzo Lana

Se tuo papà si chiama Franco Ziliani e ha "inventato" la Franciacorta, non deve essere così semplice raccogliere la sua eredità: «In realtà mio fratello Arturo, che è enologo, ha avuto vita molto più dura della mia, per me invece è stata un po' più facile perché sono riuscita a ritagliarmi un ruolo in un'area che non era quella di mio padre». Cristina Ziliani è oggi la responsabile della comunicazione e relazioni istituzionali di Guido Berlucchi, il colosso del comparto sparkling da 42 milioni di fatturato. Nel 1981 iniziò a "fare di conto" dentro Antica Fratta, altra cantina del Gruppo, scoprendo presto che i numeri non facevano per lei: «In quegli anni le donne erano relegate a ruoli quasi esclusivamente amministrativi. Oggi invece sono una risorsa importante anche dal punto di vista tecnico e creativo e in molte piccole aziende familiari in Franciacorta ci sono enologhe. Le nuove generazioni hanno stimolato un cambiamento culturale». Il progetto di cui Cristina va più orgogliosa è la linea '61, un successo di team, un nome che racconta una storia: «È la nostra storia, ci ha aperto un mondo, anche dal punto di vista della comunicazione». Nel 2017 Ziliani Senior ha deciso di passare il testimone e di vendere la maggioranza dell'azienda ai tre figli Arturo, Paolo e Cristina: «Ha voluto farci capire che quando si possiede un'azienda la si amministra con più attenzione. Questa è stata la decisione più grande che noi fratelli abbiamo preso insieme». L'altra novità si chiama Academia Berlucchi – Il Circolo Virtuoso del Sapere, una moderna agorà, che ha debuttato lo scorso 5 ottobre a Palazzo Lana, dove confrontarsi sui temi della sostenibilità,

trova a dover prendere una decisione importante: vendere o no i vigneti e quindi la casa in cui Elena era cresciuta. Un momento cruciale per una ragazza che aveva desideri professionali distanti dal vino ma che, allo stesso tempo, non voleva perdere le sue radici. La decisione fu di non vendere e lei si iscrisse alla facoltà di Enologia a Pisa: oggi è una delle donne del vino del Sud più note e premiate dalla critica. Il Titolo è un Aglianico che ricorda i grandi rossi piemontesi. «Ho lanciato il mio unico vino nel 2000 - spiega - seguendo tutto, dall'uva sulla pianta alla produzione, dalla commercializzazione alla promozione. Una scommessa che penso di aver vinto, in primis con me stessa, sfidando ogni preconcetto e dimostrando con il vino ciò che desideravo fare». Elena lavora con il marito che è ingegnere gestionale e cura l'amministrazione dell'azienda. «Produco 30mila bottiglie di un solo Aglianico - conclude - e quando penso al passato non ho alcun rimpianto. Vorrei che la Basilicata e il Vulture fossero più valorizzati. Ma ci arriveremo».

CI SPOSTIAMO IN PUGLIA da **Alessandra Quarta**. Un approccio, il suo, che non si forma in vigna bensì nella piccola cantina del padre, nell'apparta-

della cura del territorio e dell'innovazione. «Da un po' di anni pensavamo a un'attività culturale, da fare non a Milano ma qui in Franciacorta, proprio nella casa dove si conobbero mio padre e Guido Berlucchi. Noi figli abbiamo ricevuto tantissimo, in termini umani e di benessere e ora vogliamo restituire qualcosa alla Franciacorta, farla aprire al mondo, creare un nuovo corso sul tema della sostenibilità». Della parola più abusata degli ultimi anni, la Ziliani dà una definizione più ampia: «Per me vuol dire anche lavorare con onestà e coerenza, stare attenti non solo a quello che succede nel territorio fuori dall'azienda ma anche dentro. L'apporto di una donna – sorride – rende sicuramente più sostenibile un'azienda, abbiamo una sensibilità maggiore e un orizzonte più a lungo termine». Uno dei ricordi a cui Cristina è più legata è quando, da piccola, si affacciava timidamente nel cortile di Palazzo Lana e guardava le donne che mettevano la carta velina intorno alle bottiglie, precise e veloci: «Sembrava che facessero rullare il mattarello sulla pasta. Era un gesto importante che rappresentava la cura finale dopo tanta fatica, ecco perché ancora oggi non voglio rinunciare alle veline». - *F.D.C.V.*

Tramonto sul castello di Borgonato, che sorge sulla collina retrostante la tenuta Berlucchi, di cui fa parte. Il castello è decorato a strisce orizzontali con i colori dei nobili Lana de' Terzi, da cui discendeva Guido Berlucchi. Intorno si trova il vigneto dal quale nel 1961 furono ottenute le uve di pinot bianco per il primo Franciacorta.

VINI DI MONTAGNA

Camilla Lunelli: il Trentodoc e la scommessa per il futuro.

Puntare ad altitudini sempre più elevate per limitare i danni del riscaldamento globale.

Quando le chiedo di parlarmi dei vini di montagna si entusiasma: forse glielo chiedono meno di quanto vorrebbe, naturalmente l'argomento l'appassiona più di altri. Le Dolomiti sono patrimonio dell'Unesco e anche un po' "suo".

E sì che Camilla Lunelli, socia e responsabile della comunicazione di Cantine Ferrari del Gruppo Lunelli (che comprende oltre alle bollicine Trentodoc anche quelle del prosecco Bisol, l'acqua Surgiva, i vini fermi delle tenute Lunelli in Toscana, Umbria e Trentino, e grappa Segnana) per un periodo si è allontanata dalle cime di casa. Nei primi anni del Duemila, dopo un periodo di consulenza in Deloitte, ha lavorato in Niger e Uganda, tra programmi di erogazione di microcredito per il reinserimento di ex combattenti e asili nido. È tornata a Trento nel 2004 e da allora lavora a fianco della terza generazione di Lunelli, con Matteo, Alessandro e Marcello. «Produrre bollicine di montagna, la caratteristica distintiva della Trento DOC, è stata la grande intuizione di Giulio Ferrari a fine 800. È ciò che ci distingue dalle altre bolle italiane e che ci permette di lavorare sulla finezza del prodotto anche se ci troviamo mille chilometri più a Sud della Champagne. In altitudine», si spingono fino ai 700 mt i vitigni di famiglia, anche il Pinot Nero viene coltivato ben al di sopra della quota valle, «si verifica una particolare escursione termica che rende uve semiaromatiche come lo chardonnay particolarmente ricche di aromi, caratteristica quest'ultima che si traduce in longevità e complessità». La montagna è l'assicurazione di famiglia, «fondamentale in un contesto di riscaldamento globale». Una viticoltura (tutta certificata biologica) da un lato più sicura, quindi, ma comunque eroica per le condizioni che impone: rese inferiori, irrigazione difficoltosa, e lavorazioni strettamente manuali «che sono, sì, richieste dal disciplinare ma anche le uniche possibili. È prematuro parlarne ma ci siamo già mossi per piantare nuovi vigneti in zone tradizionalmente non vitate». Più in alto, quindi, e anche più in là nel tempo, lavorando per prolungare progressivamente l'affinamento sui lieviti. «A partire dal Perlé Bianco Riserva, che passa oltre 8 anni sui lieviti, per arrivare al Giulio Ferrari Collezione, che matura per un ventennio». Tassello in complementare alla ricerca sul prodotto è la valorizzazione del suo servizio. Così è nato il Ferrari Trento Art of Hospitality Award, assegnato in occasione di tre edizioni dei World's 50 Best, il lavoro sulle giornate dedicate alla sala durante il congresso di Identità Golose e quello sulla formazione all'accoglienza. «Ci piacerebbe ampliare la riflessione sull'ospitalità anche al mondo dell'hôtellerie, che in questo senso è ancora più valorizzato all'estero. Lavoro da fare ce n'è, ma c'è anche terreno fertile». - *LAURA LAZZARONI*

mento di famiglia, in un palazzo del centro storico di Como, dove fa le sue prime esperienze di grandi bottiglie. Il lavoro del padre la porta in giro per il mondo, tra Stati Uniti, Spagna e Argentina: l'occasione per rientrare in Italia si presenta quando lui decide di abbandonare il ruolo manageriale nella sua azienda, quotata al NASDAQ, per investire nel mondo del vino. Alessandra si laurea alla Bocconi in Economia e Management per arte, cultura e comunicazione e poi si trasferisce a Roma, per una consulenza con l'Unesco. Il vino bussa nuovamente alla sua porta durante un Vinitaly, dove il padre è presente in veste di vignaiolo. Arriva così la decisione di tornare al Sud. Ricorda Alessandra: «Non è stato semplice perché stavo riaprendo un cassetto che era già stato sigillato. Quello della mia famiglia, delle mie radici. Ho scelto di rimanere e non sono mai tornata indietro sulla mia decisione, eppure avevo solamente 23 anni e nessun obbligo a modificare la mia vita. Ma ho sentito un senso del dovere molto profondo, un legame ancestrale». Al lavoro in vigna e in cantina, Alessandra affianca l'attività di accoglienza degli ospiti nelle tre tenute (due in Puglia e una in Irpinia), e i molti viaggi che la portano all'este-

Dall'alto. Camilla Lunelli; Alessandra Quarta. Nella pagina accanto. Aglianico in una vigna dell'Azienda Agricola Elena Fucci.

ro a diffondere l'idea di un "Sud che emoziona".

SCENDIAMO ANCORA E ARRIVIAMO IN SICILIA, più precisamente a Vittoria, dove una giovane **Arianna Occhipinti** ha deciso di misurarsi con un territorio difficile, il ragusano, dando vita a un progetto agricolo dalle connotazioni quasi umanistiche che, in pochi anni, ha conquistato anche il mercato estero. Nipote di Giusto Occhipinti (altro vigneron di riferimento per l'isola), ha saputo comunicare con grande carisma la filosofia di sostenibilità che la guida nella creazione dei suoi vini, da frappato e nero d'Avola (l'SP68, blend dei due vitigni, è stata forse una delle prime etichette di nuova generazione a rompere i codici anche della comunicazione di settore). Sempre in Sicilia, a Mazara del Vallo, ci sono le sorelle **Annamaria e Clara Sala** di Gorghi Tondi. La tenuta sorge all'interno di una riserva naturale protetta dal WWF: i vigneti sono circondati da un mare di orchidee selvatiche, anemoni e margherite di cui per prima fu nonna Dora a innamorarsi. Donna tenace, la domenica portava le nipoti a passeggiare in quello spicchio di Sicilia che si trasformava, ora dopo ora, in paesaggi fiabeschi dai colori vivaci. Nel 2005, a soli 24 anni, Annamaria entra in azienda e, due anni dopo la raggiunge Clara. Due ragazze amanti del colore, della moda, del bello, elementi che hanno saputo trasferire in bottiglia, curando in maniera maniacale ogni singolo dettaglio. Annamaria si occupa della promozione del vino, Clara della parte amministrativa. Una partenza in salita per portare avanti la coltivazione delle uve con l'amore che proprio la nonna aveva insegnato loro, un sentimento vero per la difesa di un patrimonio vitivinicolo singolare. Impiegare energia pulita, escludendo ogni pratica nociva per la tutela della biodiversità. Annamaria ricorda: «Quando apriamo una bottiglia di Grillodoro, figlio di una vendemmia tardiva e di una muffa nobile, torniamo indietro nel tempo. Accanto a noi vediamo nostra nonna Dora. Io e mia sorella abbiamo subito sentito il dovere di portare avanti questo progetto affidandoci ai migliori consulenti, per continuare a creare grandi vini, valorizzando il grillo, e non solo. I nostri terreni si trovano in media a 25 metri sul livello del mare, fertili e integralmente irrigui, palesemente vocati a produrre grandi bottiglie. In Gorghi Tondi non ci limitiamo a coltivare la terra, la preserviamo».

Risalendo la costa occidentale della Sicilia arriviamo da **Giovanna Caruso**, a Marsala, luogo storicamente vocato alla produzione di vini fortificati. La famiglia Caruso, dalla fine del diciannovesimo secolo, ricerca la combinazione ideale tra terra, clima e uva. Giovanna rappresenta la nuova generazione con la sorella Rosanna, altra giovanissima, ingegnere gestionale e anima organizzativa della cantina. Il padre Stefano e il nonno Nino hanno creduto nella potenzialità del Marsalese e per Giovanna raccogliere il loro testimone è stato un esercizio piuttosto naturale. Laureata in Giurisprudenza, ha abbandonato la carriera forense, una scelta ponderata, generata dal ricordo d'infanzia legato alla vendemmia - un momento di festa. Quando il papà decise di completare il ciclo produttivo con la costruzione di una cantina, Giovanna cominciò a riflettere sul suo futuro: «Mi resi conto improvvisamente che i miei interessi di adolescente e universitaria mi avevano allontanato dalla campagna e alla fine del mio percorso di studi ho compreso che fissare lo sguardo indietro po-

ALCUNE COSTRUISCONO SQUADRE TUTTE AL FEMMINILE, ALTRE PREFERISCONO NON FARE QUESTIONI DI GENERE. PER TUTTE VALE IL PARADIGMA DELLA COERENZA.

Da sinistra. Annamaria e Clara Sala, ph. Benedetto Tarantino; Arianna Occhipinti.

DENOMINAZIONE

Silvia Imparato: la forza dell'identità.

Una donna trascinante che ha plasmato un territorio con l'impronta del suo carattere.

Silvia Imparato in un ritratto di Antonio Alaimo.

Non di rado, quando si parla del rapporto fra vino e produttore, si tratteggia un profilo del vino per poi descrivere chi lo ha fatto. Per quanto riguarda Montevetrano è invece necessario fare il contrario, perché Montevetrano è Silvia Imparato.

Riesce difficile immaginare la genesi di questo vino senza di lei. Lei che in questa terra ha profuso tutto il proprio carattere. Silvia è una donna piena di energie, energie contagiose. Ha dedicato la vita al vino quando incidentalmente ha incontrato l'opportunità di produrlo. Ma lo ha fatto con enorme passione, nel lavoro e per la natura che la circonda. Ed è grazie a questo carattere che il vino ha preso la sua identità attuale. Si potrebbe dire che Montevetrano sia un vino forgiato, nel senso che è stata data forma alla materia, non si è certo raccolto solo il frutto dalla pianta. Il carattere c'è nella scelta delle uve, nella mappatura delle vigne e del loro disegno sulle colline, nel rapporto con l'enologo che ha la responsabilità del taglio. Ma c'è perché il vino di Silvia è cultura, nel senso più profondo del termine, perché figlio di una donna che ama il mondo, che è partita da questi Colli di Salerno - luogo di vissuto familiare - per viaggiare e conoscere, amando le biodiversità del pianeta, comprese quelle umane. Sono queste sfaccettature, arricchite anche da imprescindibili dettagli, la ricchezza che costruisce il carattere di una donna che più la conosci più la vorresti ascoltare. E che si ritrovano in ogni sua bottiglia, su un'ossatura decisa ed elegante - quella del taglio bordolese - nel quale si innesta sempre più evidente il territorio, con l'aglianico. Anche se, a dire il vero, non ci viene naturale parlare del Montevetrano descrivendolo a partire dalle uve, perché è un vino che risulta comprensibile soprattutto nella sua interezza. Elegante, certamente, ma anche molto espressivo, sorprendente nelle cosiddette annate "minori", capaci di regalare emozioni inaspettate come fanno solo i grandi. Un vino e un carattere che hanno saputo incidere su di un contesto, su un territorio, cambiandone i lineamenti e rendendolo orgoglioso. Da queste parti non era facile sentire parlare di eccellenze, fino a poco tempo fa. Sarà anche per questo che al toponimo di Montevetrano, la frazione di San Cipriano Picentino in cui è nato e si produce il vino, sono state dedicate due gallerie della vicina Salerno–Reggio Calabria. - *MARCO BOLASCO*

MECENATISMO

Lorenza Sebasti: un dialogo esaltante tra vino e arte.

Un filo rosso unisce le opere site specific e i grandi vini di Castello di Ama.

La voce di Lorenza Sebasti è concitata, senza tuttavia perdere il suo consueto garbo. È un fine settembre frenetico, a Castello di Ama: «Abbiamo concluso la vendemmia del merlot e iniziamo ora a raccogliere il sangiovese. Siamo nel pieno dei lavori della nuova cantina, un caveau da 80mila bottiglie che ospiterà le annate storiche e che sarà pronto a ottobre 2020. E proprio in questi giorni inauguriamo anche la nuova installazione d'arte». Quella del polacco Mirosław Bałka è la sedicesima opera della straordinaria collezione site specific – oggi curata da Philip Larratt-Smith – dell'azienda di Gaiole in Chianti.

Il titolo è "red nerve": un filo rosso attraversa in altezza (oltre 20 metri) la cantina-cattedrale per la vinificazione in acciaio e unisce metaforicamente cielo e terra, il regno visibile delle cose tangibili e quello invisibile dello spirito. Entrata nel 1988 in questo chateau toscano – un sogno realizzato dal padre negli anni 70 – e divenuta Amministratore Delegato nel 1993, da quasi vent'anni Lorenza conduce e tiene vivo un dialogo esaltante tra vino e arte: «Sono sempre stata attratta dal bello, sono cresciuta visitando musei in giro per il mondo e portare qui l'arte è stata in qualche modo una necessità». Il primo personaggio coinvolto fu Michelangelo Pistoletto, nel 2000, a cui poi si sono aggiunti, tra gli altri, Daniel Buren, Kendell Geers, Anish Kapoor, Chen Zhen e Louise Bourgeois: «Per capire il mondo di Ama – prosegue - serve cuore e anima, il mio compito è anche quello di accompagnare gli artisti in questo percorso, farli innamorare e far sì che si lascino ispirare dal genius loci». La passione per l'arte è condivisa da sempre con l'enologo e direttore generale Marco Pallanti, così come la scelta di non mettere mai in discussione la centralità del vino. Sarebbe scellerato il contrario: da 75 ettari vitati, tra le colline più vocate del Chianti, nascono l'Apparita, capace di tenere testa ai più grandi merlot al mondo, e i Chianti Gran Selezione – tra cui il celebratissimo San Lorenzo – che esprimono con eleganza e profondità il carattere del luogo. «Io e Marco abbiamo sempre creduto in questo territorio, con coerenza, cercando di valorizzare l'appellazione senza piegarsi alle mode o al mercato. Oggi questi vini sono riconosciuti per il loro stile e noi siamo orgogliosi di essere portabandiera del Chianti Classico». I vini dei due produttori e mecenati sono "fatti apposta per il trascorrere del tempo" anche secondo Lee Ufan, coreano autore dell'opera Topos (Excavated) del 2006. È suo il complimento più bello, scritto su di un biglietto che Lorenza custodisce in un cassetto: «Spero che il mio lavoro possa vivere nel tempo come il vostro grande vino».- *FEDERICO DE CESARE VIOLA*

Sopra. Caruso e Minini a Marsala. In basso. Francesca Planeta. Nella pagina accanto. Lorenza Sebasti accanto all'opera Untitled di Roni Horn. Ph. Alessandro Moggi.

teva essere il modo migliore per guardare avanti. Ho detto ai miei che non avrei fatto l' avvocato ma che avrei desiderato formarmi come imprenditrice di vino. Da allora non ho mai avuto alcun dubbio. Il nostro settore, per decenni roccaforte maschile, a ragione si sta popolando di figure femminili. La nostra influenza ne ha mutato anche i codici di comunicazione: la bottiglia è sempre più contenitore oltre che contenuto. È etichetta, packaging, colore e anche arte». Sono cambiate le strategie di vendita e Giovanna ha affinato i rapporti commerciali dedicandosi all'espansione all'estero, viaggiando moltissimo, accogliendo la sfida del mercato globalizzato. Oggi l'azienda si esprime anche con il progetto bio "Naturalmente", che affianca con successo il corso tradizionale di famiglia.

Tanti passaggi di testimone, in queste pagine, l'ultimo dei quali tra madre e figlia. Torniamo in Abruzzo, dove Miriam Lee Masciarelli, figlia di Marina Cvetic e di Gianni Masciarelli, ha curato il restyling del vino forse più rappresentativo del lavoro in azienda: il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma, a partire dall'annata 2012.

ENOTURISMO

Francesca Planeta: aprire le porte per aggregare energie.

Due milioni e mezzo di euro il fatturato del ramo hospitality dell'azienza siciliana.

Venticinque anni pazzeschi. Sono quelli vissuti dalla famiglia Planeta nell'ultimo quarto di secolo, quando, nel 1995, inizia l'avventura nel vino di Alessio, Francesca e Santi. Deus ex machina dell'operazione è Diego Planeta, il padre di Francesca, nonché zio degli altri due. Uno sviluppo a spirale, dove ogni singola occasione diviene ispiratrice di altro.

Cinque cantine in altrettanti parti della Sicilia con una dimensione fortemente "zonale" che non vuol dire solo conoscere quel territorio, ma offrire quanto di meglio quel pezzo di isola sa dare: vino, cucina, arte, accoglienza. La regia di tutto spetta a Francesca Planeta, ufficialmente al comando, da qualche anno, della Planeta Estate - che ha un sito dedicato www.planetaestate.it - ovvero il mondo dell'ospitalità dell'azienda vitivinicola siciliana. Con una vita passata in giro per il mondo come responsabile marketing e comunicazione del brand, Francesca si è data per un po' uno stop per creare un team di competenze sulla ricettività. Oggi sono in quaranta con un fatturato che si aggira intorno ai due milioni e mezzo di euro. Il cuore di tutto è la Foresteria a Menfi, la residenza con vigna che sintetizza al meglio la filosofia del marchio: «Non mi piace parlare di resort - spiega Francesca - piuttosto di una casa di campagna, circondata dal giardino degli aromi, da una parte delle vigne vinificate all'Ulmo e a Dispensa (due delle cinque tenute, nda), dal mare, che è Bandiera Blu da tanti anni. La cucina è non solo territoriale ma anche ispirata alle ricette delle zie e interpretata dal nostro chef Angelo Pumilia, con il " vino della casa" che è il modo più giusto per conoscerci davvero». L'ultimo arrivato invece è Palazzo Planeta a Palermo, una proprietà familiare rimessa a nuovo perché come dice l'imprenditrice «Palermo non è mai stata così vitale e noi volevamo far parte di questa vivacità». L'ospitalità si può perfezionare, ma l'essere ospitali è una dote innata e nessuna delle tenute Planeta si è mai chiusa all'esterno. Tra degustazioni, ospiti ed eventi sono circa ventimila le persone che ogni anno entrano in contatto con la famiglia e non sono tutte necessariamente appassionate di vino: «Il teatro sull'Etna nella tenuta di Sciaranuova - continua Francesca - la musica nella cantina di Noto, il progetto d'arte "Viaggio in Sicilia"sono tutti momenti di condivisione dove il vino è il fulcro ma è anche un aggregatore di energie. In realtà è la nostra visione della Sicilia, l'isola come vorremmo che fosse sempre, un posto autentico, come siamo noi». - *FRANCESCA CIANCIO*

Dall'alto e in senso orario. Uno dei vigneti della famiglia Cotarella; Marta, la cugina, e le sorelle Dominga ed Enrica Cotarella. Ph. Andrea Di Lorenzo.

FORMAZIONE

Le "Cotarellas": sinergia di famiglia.

Una visione contemporanea, a partire dalla scuola Intrecci, dedicata al servizio di sala.

Alla recente presentazione del Montiano 2016 a Milano, Dominga, Enrica e Marta si sono date il cambio accanto a Riccardo Cotarella, padre delle prime due e zio dell'ultima. L'enologo ha raccontato un po' di sé, poi ha lasciato campo libero alle donne di famiglia. Le mogli di Riccardo e del fratello Renzo sono da sempre defilate, ma figlie e nipote sono il volto del futuro del brand.

Cominciando dal nome, non più azienda Falesco, ma "famiglia Cotarella" che comprende il vino, ma anche la scuola di formazione dedicata al servizio in sala "Intrecci". Il logo è per l'appunto una trama intrecciata, abbastanza larga da lasciare spazio al movimento, ma inesorabilmente unita. Sorelle, cugine, confidenti, amiche. Le "Cotarellas" sono cresciute nelle stesse stanze. Una simbiosi che ha creato un legame fortissimo: Dominga è quella dall'afflato un po' materno, accogliente e comunicativa; Enrica è l'anti-protagonista, la creativa; Marta è la donna dei numeri, razionale e pragmatica. «Noi abbiamo un'ossessione - inizia Dominga - ed è quella dell'identità. Se non fosse così avremmo aperto la scuola di formazione a Milano o a Roma. Invece è nata a Castiglione in Teverina, in Umbria». Stesso discorso per il progetto Tellus, una fattoria didattica pensata con l'Ospedale Pediatrico Bambin Gesù di Roma per giovanissimi che vogliono sviluppare al meglio le proprie capacità fisiche e mentali grazie all'interazione con la natura. Anche qui siamo in Umbria, a San Pietro a Montecchio. «Bambini con disabilità e non qui hanno modo di fare gli stessi giochi - spiega Dominga - e in primavera partono anche laboratori sui temi dell'anoressia e della bulimia». Il fil rouge che lega tutto è questo senso della famiglia estesa che diventa comunità. Lo sottolinea bene Enrica: «La formazione diventa ospitalità, accoglienza. I ragazzi che frequentano la scuola hanno bisogno anche di braccia aperte, non solo di nozioni. Così come in azienda organizziamo degustazioni alla cieca per tutti, non solo per i tecnici, ma anche per gli addetti alla logistica. Tutti devono sentirsi parte di un progetto più ampio». La componente maschile dei Cotarella, Renzo e Riccardo, continua a mettere in guardia le ragazze: «Mio padre ancora pensa che Intrecci sia una scuola di cucina! Ma so che lui e il fratello sono sempre stati assorbiti solo dal mondo del vino. Questa dimensione più ampia del progetto invece è legata a una visione di genere. A noi donne piace allargare gli orizzonti». - *FRANCESCA CIANCIO*

Le sorelle Rosanna e Giovanna Caruso. Nelle pagine a seguire, da sinistra. Cinzia Merli, ph. Maurizio Gjivovich; la bottaia di Casato Prime Donne; Marina Cvetić e la figlia Miriam Lee Masciarelli.

CONTINUITÀ

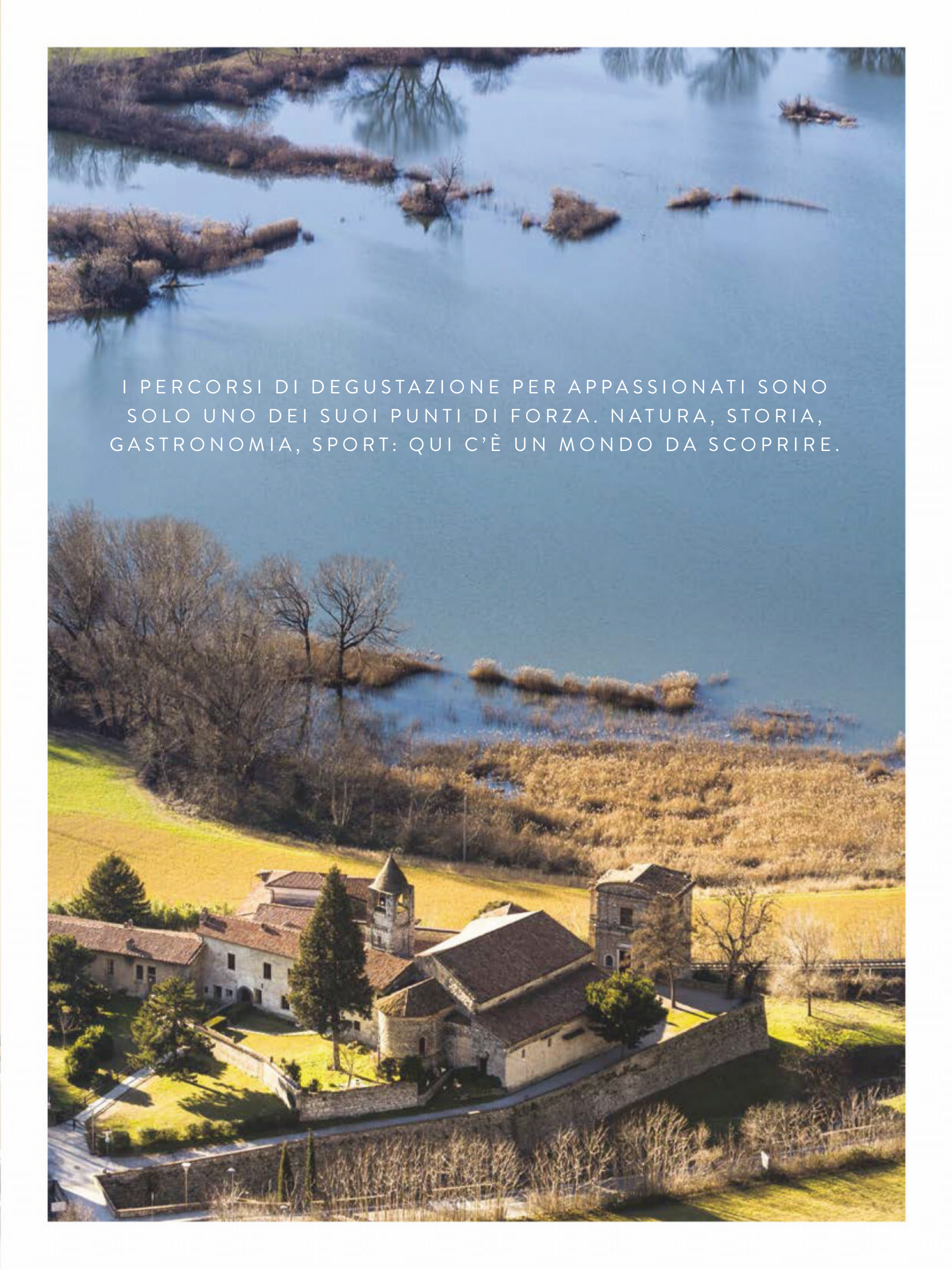
Cinzia Merli: «Le donne devono avere più coraggio».

La produttrice celebra i 25 anni della Doc Bolgheri sotto il segno di un pensiero "luminoso".

«La vita stessa è coraggio, dalle cose semplici a quelle più difficili. Prendere il bello è coraggio, altrimenti diventa piatta». Cinzia Merli, produttrice dell'azienda La Macchiole a Bolgheri, lo racconta descrivendo il progetto nato con quattro ettari nel 1983 insieme a Eugenio Campolmi, suo marito, scomparso a soli 40 anni nel 2002.

«Quando è mancato mio marito io avevo 35 anni, con due bambini di otto e dodici. Avevamo appena comprato nuovi terreni ed era tutto in divenire. All'epoca non ho pensato di avere coraggio - di sicuro c'era molta inconsapevolezza. Ho continuato e basta. Abbassare la testa e continuare senza arrendersi in un momento di difficoltà. Siamo così sia io sia mio fratello Massimo, che lavora con me in azienda. Molto probabilmente ce l'hanno trasmesso i nostri genitori, di origini contadine marchigiane». Cinzia ritiene di aver dovuto avere più coraggio, in quanto donna. «Quando ho preso in mano l'azienda non c'erano tante donne nel mondo del vino quante oggi. Ho fatto fatica a essere presa sul serio. Quando Eugenio è venuto a mancare mi rendevo conto che le persone intorno a noi mi conoscevano poco». Ha guadagnato la loro fiducia pian piano, passo dopo passo. «In realtà non amo mettere in luce le differenze di genere. Ho tanti uomini in ruoli chiave in azienda, sono lì per merito, non per il fatto di essere maschi. Lo stesso vale per le donne». La persona che le ha dato più coraggio è il fratello. «Mio marito era quello che sognava e faceva progetti, mentre ero io quella con i piedi per terra. Ora è mio fratello che tiene a bada me, aiutandomi a concretizzare le mie visioni». A Bolgheri sia i grandi produttori aristocratici sia i piccoli hanno avuto coraggio. «I grandi, perché si sono messi in gioco; noi piccoli perché con i mutui iniziali che abbiamo firmato rischiavamo di giocarci la vita. La bellezza di Bolgheri è proprio questo connubio tra piccoli e i grandi e l'ascolto reciproco». Nel 2001, Cinzia ed Eugenio avevano deciso di cambiare l'uvaggio di Paleo, il vino simbolo dell'azienda, nato nel 1989, inizialmente prodotto da cabernet sauvignon e sangiovese, facendolo diventare un cabernet franc in purezza. Altri vini mono varietali si sono susseguiti: Messorio, (100% merlot) e Scrio (100% syrah). Aspetto controverso in una terra conosciuta per i blend bordolesi. Il 31 agosto scorso, entrando nel viale dei cipressi per i festeggiamenti dei 25 anni di Bolgheri Doc, si è emozionata. E il futuro? «Auguro molto coraggio ai miei figli Elia e Mattia. Non sarà facile, li sento parlare tra di loro, si chiedono se saranno in grado. Gli dico di non basare il futuro sul presente bensì di trovare la propria strada, con la stessa luminosità di pensiero che caratterizza anche Bolgheri».- *ÅSA JOHANSSON*

IL PASSAGGIO DI TESTIMONE PIÙ BELLO È QUELLO CHE SI VERIFICA TRA UNA DONNA E UN'ALTRA DONNA. PERCHÉ SEGNALA LA CHIUSURA DI UN CERCHIO, ANZI, LA CONTINUA TESSITURA DI UN FILO CHE DIVENTA SEMPRE PIÙ FORTE.

Miriam ha scelto di ripristinare l'uso di acciaio per la fermentazione e macerazione delle uve, selezionate sempre manualmente dal cru di Cave a San Martino sulla Marrucina (Chieti), con invecchiamento in barrique e un affinamento in bottiglia di circa cinque anni. A fianco del padre fin da bambina, aveva seguito da vicino tutte le attività aziendali, fra cui la coltivazione e trasformazione delle uve, accrescendo il suo bagaglio di conoscenze enologiche. Venuto a mancare Gianni gli era subentrata come amministratore e, forte di successive, importanti esperienze formative all'estero, si occupa oggi anche della comunicazione e degli eventi internazionali del marchio in qualità di brand Ambassador. Nel mentre, la madre ha portato l'azienda a espandere e a diversificare le attività imprenditoriali, a partire dal caso felice di Castello di Semivicoli. Oggi lavorano fianco a fianco.

CINZIA BENZI *è autrice del libro "Vino: femminile, plurale" pubblicato da Giunti Piattoforte nel 2017.*

FRANCIACORTA DA VIVERE

di **Luciana Squadrilli**

foto di **Fabio Cattabiani**

I PERCORSI DI DEGUSTAZIONE PER APPASSIONATI SONO
SOLO UNO DEI SUOI PUNTI DI FORZA. NATURA, STORIA,
GASTRONOMIA, SPORT: QUI C'È UN MONDO DA SCOPRIRE.

P**OCO PIÙ DI UN'ORA DI MACCHINA DA MILANO**, 100 chilometri scarsi per arrivare in Franciacorta. Regione storica e geografica della provincia di Brescia affacciata sulla sponda inferiore del lago d'Iseo, forma un anfiteatro di colline d'origine morenica in gran parte ricoperte da vigne. Dei circa 200 chilometri quadrati suddivisi in 19 comuni, circa 50 (5.000 ettari) sono coltivati a vigneto, di cui 3.229 rientrano nelle due denominazioni locali: Curtefranca Doc (329) e Franciacorta Docg, che con 2.902 ettari rappresenta dal 1995 – la prima dedicata esclusivamente a un vino da Metodo Classico – il simbolo tangibile della regione e della sua fama vinicola legata alle bollicine "all'italiana". Oggi il toponimo di origine antica e non del tutto certa – riferita probabilmente alle Francae Curtes, corti esentate dalle tasse grazie alla presenza dei monasteri cluniacensi e cistercensi – riesce a definire al tempo stesso un territorio, un vino e un metodo di produzione, regolamentato da norme rigorose. Il disciplinare della Docg prevede l'utilizzo esclusivo di uve chardonnay, pinot nero, pinot bianco ed erbamat, antico vitigno autoctono a bacca bianca; e la raccolta a mano, la rifermentazione naturale in bottiglia e successiva lenta maturazione sui lieviti: non meno di 18 mesi per il Franciacorta, 24 per il Franciacorta Rosé e il Franciacorta Satèn, 30 per tutti i millesimati e ben 60 per le Riserve.

Tutto ciò è racchiuso dietro a un nome indissolubilmente legato a un immaginario di eleganza e prestigio, non solo tra addetti ai lavori, ma anche presso un pubblico allargato di appassionati del genere. Quello che forse non tutti sanno, invece, è che la Franciacorta è anche una destinazione turistica ricca di opportunità di svago, relax e conoscenza. E se sono numerosi i luoghi storici e naturalistici che ne disegnano lo scenario da secoli, è soprattutto merito del successo enologico e dell'impegno dei viticoltori e di un consorzio ben organizzato se oggi il paesaggio di questo territorio, votato pure a un fiorente comparto industriale e manifatturiero, è tornato a essere più "verde" che mai. Non solo, infatti, a partire dagli anni 60 le vigne sono tornate a occupare ettari su ettari ma lo hanno fatto nel segno della sostenibilità: oltre il 62% dei vigneti del territorio sono a conduzione biologica, tendenza in crescita che posiziona la

La cantina storica di Ca' del Bosco. Nella pagina accanto. Un'escursione in mountain bike tra le vigne. In apertura. A sinistra. Una selezione di ingredienti che richiamano le note del Franciacorta (Ph. Bianca Puleo). A destra. Vista del Monastero di San Pietro in Lamosa, accanto alle torbiere del Sebino.

Silvano Brescianini, Presidente del Consorzio Franciacorta

Franciacorta ai primi posti tra le denominazioni internazionali per quota di viticoltura bio.

Un percorso guidato e supportato da regolamenti del Consorzio Franciacorta per la gestione e lo sviluppo della ricerca in vigna. Fondato il 5 marzo del 1990 coinvolgendo 29 produttori, oggi il Consorzio – con sede a Erbusco – conta 116 cantine e oltre 200 soci tra viticoltori, vinificatori, imbottigliatori e membri della filiera produttiva delle denominazioni Franciacorta Docg, Curtefranca Doc e Sebino Igt. Dal 2000, l'Associazione Strada del Franciacorta si occupa di promuovere e sviluppare le potenzialità turistiche della zona, in particolare quelle legate all'enogastronomia: circa 90 km, tra Brescia e il lago d'Iseo, in cui le vigne sono inframezzate da ville che ospitavano le villeggiature della nobiltà lombarda, pievi e monasteri. Senza trascurare il capoluogo – città d'arte spesso sottovalutata, che a poca distanza dalla bella piazza della Loggia accoglie due importanti luoghi inseriti nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO: il Museo di Santa Giulia, ospitato in un complesso monastico

Con il 62% dei vigneti a conduzione biologica è ai primi posti tra le denominazioni internazionali per quota di viticoltura sostenibile.

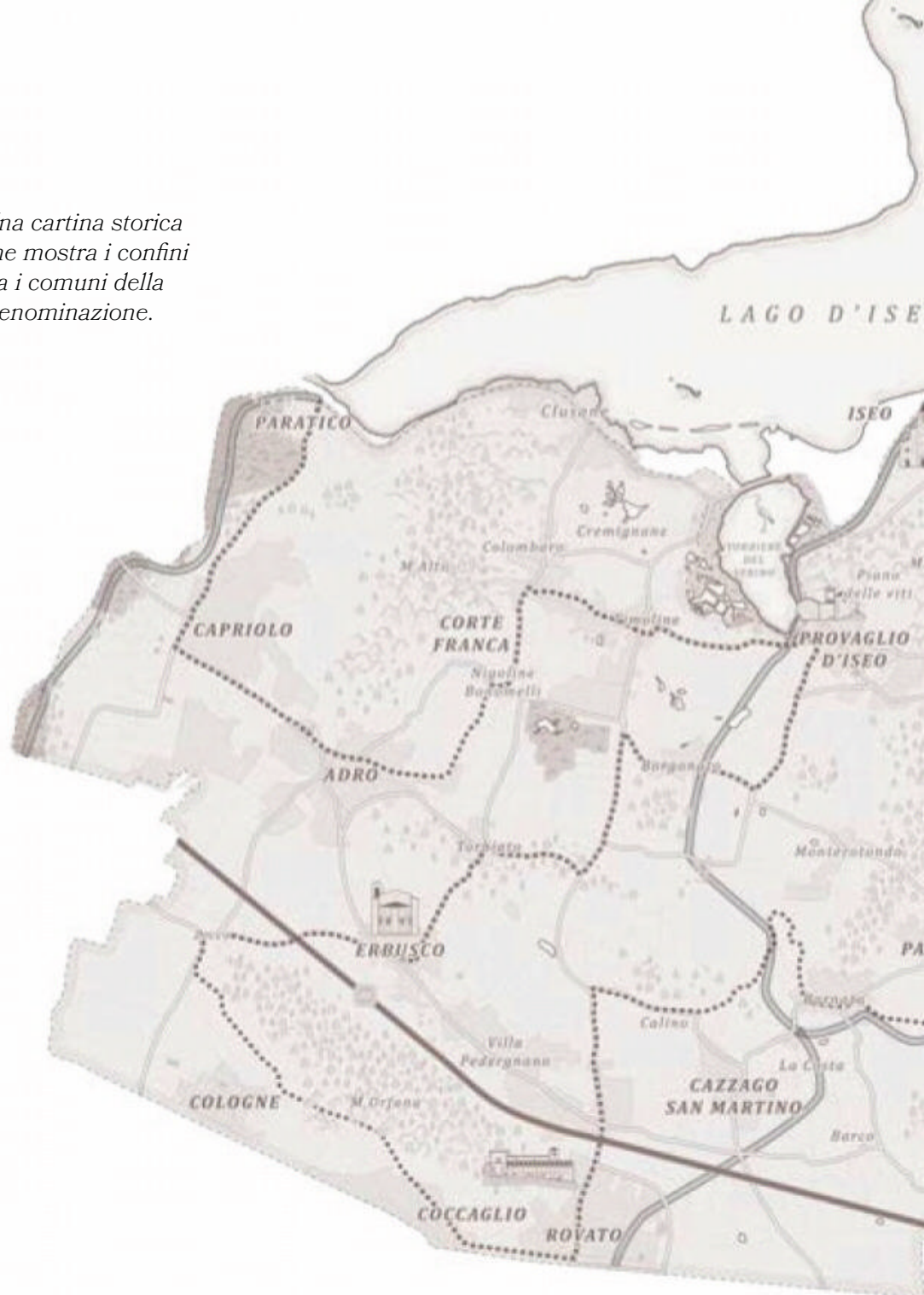
Il nuovo libro del Consorzio.

Alle radici di una vocazione.

Quella della Franciacorta è una storia antica e indissolubilmente legata alla coltivazione della vite, che qui trova caratteristiche pedoclimatiche ideali. Così, anche se la denominazione risale agli anni 90, le radici dell'animo enoico della regione affondano in epoche lontane, fino all'Antica Roma. E se il toponimo stesso, legato alle Francae Curtes monastiche, è attestato fin dal 1277 – come Franzacurta –, a dare testimonianza della coltivazione della vite e della produzione di vini vivaci nel corso dei secoli ci sono documenti storici come il "Libellus de vino mordaci" del medico bresciano Gerolamo Conforti, del 1570, e il catasto napoleonico del 1809 che censisce oltre mille ettari di terreni specializzati a tal scopo. Mentre risale al XVI secolo il libro "Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa" dell'agronomo Agostino Gallo dove si cita per la prima volta l'Erbamat.
Per ricostruire e raccontare questa lunga storia il Consorzio Franciacorta, presieduto da Silvano Brescianini, ha voluto dare alle stampe il bel volume "Le origini del Franciacorta nel Rinascimento italiano", disponibile anche in free download e a breve scaricabile in podcast.
A firmarlo – insieme ad Andrea Grignaffini che è autore dell'interessante ricognizione storica inziale – è Gabriele Archetti, Professore ordinario di Storia Medievale alla Facoltà di Scienze della formazione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e presidente del Centro Studi Longobardi nonché autore di numerosi altri titoli tra monografie, saggi e contributi scientifici. «Negli ultimi anni abbiamo sviluppato un'ottima collaborazione con il professor Archetti, apprezzandone il fondamentale contributo al mondo del vino», spiega Brescianini. «In particolare la sua opera "Tempus vindemie", edita da Fondazione Civiltà Bresciana, ha documentato con rigore e perizia la nostra storia. Abbiamo quindi ritenuto opportuno chiedere allo stesso Archetti una sintesi divulgabile agli operatori e appassionati», in piena coerenza con le finalità di promozione della denominazione e con l'interesse ai risvolti storici del territorio che Brescianini ha particolarmente a cuore. «L'obiettivo del libro è diffondere la vera storia della Franciacorta e le radici di un territorio vitivinicolo. In Italia, Franciacorta è ormai un brand affermato ma spesso si pensa che tutto abbia avuto origine 50 anni fa dall'opera di imprenditori bresciani. È vero, il vino nasce 50 anni fa ma da un territorio dove la vocazione vitivinicola è molto più antica».
Grazie all'opera del professor Archetti e alle testimonianze storiche raccolte, attraverso le pagine del libro s'impara come si possa datare al '500 il "brindar mordace" in uso nelle nobili famiglie bresciane, ma anche quanto fosse rilevante la produzione di vino in età longobarda e di come il vescovo di Brescia classificasse per villaggio i vini che riceveva con le decime. E ancora, andando avanti nello sfogliare le pagine arricchite da copie d'illustrazioni e incisioni d'epoca e delle pagine più salienti della ricca bibliografia storica, s'approfondiscono le tappe dell'evoluzione del concetto storico-geografico di Franciacorta e di quel processo che ha portato a identificare in maniera indissolubile il territorio con il vino, in quella che Grignaffini definisce appropriatamente una metonimia.

di origine longobarda, e l'Area archeologica del Capitolium con i resti dell'antica città romana di Brixia –, tanti borghi di Franciacorta meritano una gita. Per esempio, Nigoline Bonomelli. Piccola frazione di Corte Franca, oltre ai resti di un castello medievale e alla bella chiesa di Sant'Eufemia, ospita due suggestive dimore storiche oggi sede di eventi e matrimoni: il seicentesco Palazzo Monti della Torre, circondato da un giardino all'inglese e da vigneti, e l'elegante Palazzo Torri, fatto erigere nel Seicento dai Federici della Corte su un preesistente presidio militare e trasformato nel corso dei secoli passando di famiglia in famiglia, fino ad assumere l'aspetto attuale.

A Rodengo Saiano è da vedere l'Abbazia Olivetana di San Nicola, complesso monastico d'origine cluniacense che – secondo il precetto benedettino dell'ora et labora – svolse un ruolo di primo piano non solo nella vita spirituale ma anche nello sviluppo agricolo della zona, con un'importante opera di bonifica. Se passeggiare nel silenzio dei suoi tre chiostri e lungo la galleria monumentale su cui si affacciano le celle dei monaci induce a un contegno meditativo – come accade pure visitando la bella pieve romanica di Santa Maria Assunta, a Erbusco – in Franciacorta non mancano occasioni più adrenaliniche e attive, che invitano a godere al meglio dello scenario che si snoda tra i vigneti. Sono diverse le proposte che uniscono sport, turismo e vino, dai percorsi di wine trekking organizzati da tour operator o singole cantine alla salutare "ginnastica del vignaiolo", esercizi di fitness tra le vigne con la guida di un personal wine trainer, proposta dalla cantina e azienda agrituristica Al Rocol a Ome, dove c'è anche un bell'Orto Botanico dedicato alle

Una cartina storica che mostra i confini tra i comuni della Denominazione.

Da sinistra. Un momento della vendemmia; la Chiesa della Madonna del Corno a Provaglio d'Iseo (BS).

Dalle trattorie ai ristoranti stellati, non mancano gli indirizzi per mangiar bene e provare le eccellenti specialità locali.

conifere. Per chi non ama andare a piedi, le alternative sono varie: dalle passeggiate in carrozza proposte dall'agriturismo Il Colmetto a Rodengo Saiano (che organizza anche trekking con gli asini e sedute di agrofitness) ai tour in Vespa o in quad a basso impatto ambientale di Quad Tour Franciacorta, fino alle uscite in barca a vela, windsurf, canoa o Stand Up Paddle sul lago o ai voli dimostrativi (propedeutici ai corsi della scuola di pilotaggio) proposti da SportAction.

Senza allontanarsi troppo dal lago, chi ama la natura trova interessanti mete legate al patrimonio idrico della zona: dalle Cascate di Monticelli Brusati e il piccolo canyon scavato dall'acqua – facilmente raggiungibili con una bella passeggiata nel bosco da Gaina – all'affascinante scenario disegnato dalle Torbiere del Sebino, create nell'800 per estrarre la torba che alimentava le filande di Iseo e poi i treni della ferrovia Brescia-Iseo-Edolo, e dal 1983 Riserva Naturale della Regione Lombardia.

Se l'acqua in Franciacorta si rivela protagonista, il vino non passa certo in secondo piano. Sono numerose le cantine che accolgono gli ospiti per visite e degustazioni, con un calendario pubblicato sul sito franciacorta.net. Alcune – tra cui Bersi Serlini, Cascina Clarabella, Bellavista e altre – propongono anche esperienze più particolari come degustazioni sensoriali, tour in vigna con l'agronomo, pic-nic tra i vigneti.

In una zona ricca di prodotti tipici a cominciare da formaggi e salumi – come la caciottella di Rodengo e il brusolò, lonza marinata e stagionata in budello naturale –, non mancano gli indirizzi per mangiar bene, dove le tradizioni contadine dell'entroterra incontrano quelle legate al pesce di lago ma pure la cucina creativa contemporanea. È facile trovare nei menù specialità come il manzo all'olio di Rovato, la tinca ripiena al forno, i piatti a base di agoni (rinomate sardine dell'Iseo, presidio Slow Food). La scelta è ampia, e va dalle trattorie storiche come Da Gina, nel centro di Rovato, ai ristoranti stellati come Le Due Colombe di Stefano Cerveni a Corte Franca o il Miramonti l'Altro dello chef Philippe Léveillé a Concesio. C'è spazio anche per la cucina dirompente e istintiva del giovane Alberto Gipponi da Dina a Gussago, e per una delle pizze più buone d'Italia: quella di Franco Pepe, pizzaiolo di Caiazzo che ha portato i suoi impasti alla Filiale, all'interno del parco del Relais & Chateaux L'Albereta della famiglia Moretti, titolare anche di due nomi di riferimento del Franciacorta: Bellavista e Contadi Castaldi.

Cinque Franciacorta da scoprire.

Una selezione ragionata di bottiglie.

Da sinistra:

Berlucchi Franciacorta Riserva Docg Palazzo Lana Satèn 2008
Espressione elegante di chardonnay in purezza, materico e cremoso, ideale a tutto pasto.

Mirabella DØM Franciacorta Dosaggio Zero Riserva Docg
Un blend inedito di pinot nero, chardonnay e pinot bianco. Morbido e speziato.

Mosnel Franciacorta Pas Dosé Riserva Docg 2008
Nasce solo nelle annate eccellenti ed è affinato 102 mesi prima della sboccatura. Naso complesso, palato sapido.

Bellavista Franciacorta Docg Grande Cuvée Alma Non Dosato
Un non millesimato fresco e agile, composto da 90% chardonnay e 10% pinot nero.

Ferghettina Franciacorta Rosé Brut Docg 2015
Dal bouquet elegante, con note di mora e lampone, è prodotto con solo pinot nero.

OGNI BENEDETTA DOMENICA

Un gruppo di grandi chef europei rende omaggio al pranzo casalingo per eccellenza: il Sunday Roast.

DI **JAY CHESHES**

FOTO DEI PIATTI DI
VICTOR PROTASIO

FOTO DEI LUOGHI DI
SIMON WATSON

ARROSTO DI MANZO, YORKSHIRE PUDDING: ALTRO CHE BRUNCH

SUNDAY ROAST SIGNIFICA IL CIELO GRIGIO FUORI DALLA FINESTRA, stare a tavola tutto il giorno, poi stendersi sul divano in coma da cibo (come a Natale, ma una volta alla settimana). Il pranzo domenicale è una tradizione straordinariamente solida in Gran Bretagna: ha resistito tanto alla crisi della mucca pazza, quanto alle nuove tendenze dell'alimentazione sana e rimane un nostalgico baluardo contro la diffusione del brunch di matrice americana.

«Che cos'è il brunch?», chiede James Knappett, chef dei ristoranti londinesi Bubbledogs e Kitchen Table, nonché fanatico di Sunday Roast. «Un po' di muesli e un uovo in camicia? Che senso ha? Prepariamo piuttosto un pranzo degno di questo nome!».

Io e Knappett siamo tra i circa 200 commensali presenti a quello che è pubblicizzato come il più esagerato Sunday Roast: è un lunedì sera insolitamente caldo, la scorsa primavera. L'evento inizialmente era previsto per domenica, ma un cambio di location all'ultimo minuto ha fatto slittare "The Great Roast", questo il nome della serata, al giorno seguente. L'evento inizia con un cocktail all'aperto fuori dalla Great Hall del Royal Hospital Chelsea, nella zona ovest di Londra, alle 18. Come ogni grande pranzo domenicale, The Great Roast promette di ammazzarci di cibo e il fatto che le sue 14 portate siano preparate da alcuni dei più famosi chef contemporanei britannici, insieme a premiati colleghi europei di tutto il continente, crea i presupposti per una mangiata di grande successo.

Alle 20 ci sediamo intorno a lunghi tavoli di legno: si preannuncia una festa in stile familiare. Striscioni reggimentali delle passate guerre britanniche pendono sopra le nostre teste, sembra di essere a Hogwarts. Simon Rogan di L'Enclume, due stelle Michelin nel Lake District inglese, ci presenta grandi piatti di anatra frollata arrosto. Stephen Harris di The Sportsman, nel Kent, il pub di campagna più famoso del paese, serve lombata di maiale arrosto con ciccioli croccanti. C'è il collo di agnello dello chef olandese Jonnie Boer, il pollo piccante dello svedese Björn Frantzén e l'insalata di patate con gamberetti del belga Kobe Desramaults. Dopo tre ore arrivano antichi carrelli d'argento con la portata principale: gigantesche cosce di arrosto di manzo britannico, che vengono affettate al tavolo dagli chef londinesi che le hanno preparate, Knappett e Shaun Searley di The Quality Chop House. I due sono amici fraterni e trascorrono le domeniche libere in giro a cucinare carne insieme. L'ultima portata salata consiste in Yorkshire pudding e patate arrosto, nonché un insolito sugo di spugnole.

Nonostante il mix internazionale in cucina, è una serata dall'atmosfera profondamente britannica, basata su cameratismo, convivialità e abbondanti quantità di buon cibo e bevande. L'ex discografico Steve Plotnicki, che ha scelto di organizzare la cena al posto di un tradizionale award show per festeggiare l'edizione europea della sua guida ai migliori ristoranti, Opinionated About Dining, lo dice chiaramente: «Cosa c'è di più britannico di un Sunday Roast?».

A LONDRA, il Sunday Roast è un livellatore sociale, apprezzato datutti, dalle case eleganti di Mayfair ai condomini popolari. Anche se è meglio quando è

Un grande classico: la costata di manzo arrosto ai fiocchi di sale appena affettata è pronta per essere servita con salsa gravy alle spugnole. Andate alle pagine 90 e 91 per le ricette.

preparato a casa, da tempo è diventata anche una specialità da pub di quartiere. «Di domenica la gente ama fare lunghe passeggiate in campagna per poi finire al pub a pranzare davanti al camino», afferma lo chef Merlin Labron-Johnson, già del ristorante londinese Portland, che ha contribuito con un antipasto di anguilla e barbabietole a The Great Roast.

Secondo lo storico dell'alimentazione Ivan Day l'arrosto divenne accessibile a tutti, in Gran Bretagna, a partire dal diciannovesimo secolo, quando il costo della carne e del carbone cominciò a diminuire. «Improvvisamente, le classi meno agiate furono in grado di cuocere la carne utilizzando questo nuovo ed economico combustibile — il carbone — e il giorno di festa, la domenica, era il momento più adatto per farlo», racconta. Per la maggior parte degli inglesi, il Sunday Roast è innanzi tutto legato alla famiglia, tanto che anche le sue versioni meno riuscite hanno comunque un valore affettivo. «Se vai a trovare tua nonna e lei ha preparato un pranzo della domenica, ma il pudding e la verdura sono congelati, è comunque una festa», afferma Knappett. «Ti ritrovi a dire: che gioia, che buono. È un pasto che risveglia sempre una profonda nostalgia».

Sebbene il menù possa variare molto, il Sunday Roast per antonomasia è costituito da un grosso pezzo di manzo ben marmorizzato, arrostito con l'osso fino a quando non è croccante all'esterno e ancora rosa all'interno. L'amore per questo piatto è parte integrante della cultura britannica. «L'arrosto di manzo della vecchia Inghilterra è diventato un simbolo della potenza britannica, della nazione stessa», afferma Day. «Dall'altra parte della Manica i francesi ci hanno preso in giro, ci hanno chiamato "les rosbifs" per schernirci ma, in fondo, ciò dimostra anche un certo rispetto per il fatto che la nostra carne era molto migliore della loro, e che sapevamo cucinarla bene».

E non c'è arrosto di manzo che si rispetti senza l'accompagnamento dello Yorkshire pudding. Molti inglesi giudicano i loro pranzi domenicali in base alle dimensioni di questa sorta di mini soufflé, fatti con una pastella semplice di latte, farina e uova e cotti in stampi pieni di grasso sfrigolante. «In casa nostra ci sarebbe una rivolta se dovesse mancare lo Yorkshire pudding», afferma Rogan. La pastella, a essere precisi, andrebbe preparata un giorno prima, secondo Paul Weaver del ristorante Noble Rot di Londra, che ha preparato gli "Yorkies" (come, a volte, vengono chiamati) che hanno accompagnato il manzo durante The Great Roast. «Ha bisogno di tempo per sviluppare sapore e struttura». E devono essere croccanti all'esterno, ma rimanere morbidi all'interno. «La parte morbida è importante», afferma Searley, «per ottenere la contrapposizione tra due diverse consistenze». Dai migliori hotel ai gastro-pub di tendenza a Londra, il Sunday Roast sta diventando sempre più un'esperienza anche da ristorante (sceglietene uno tra quelli che segnaliamo a destra). Ma anche gli chef più ambiziosi raramente osano contraddire la formula classica. In un recente tour di pranzi domenicali per la città, ho trovato che la carne di manzo — indipendentemente dal fatto che fosse servita al piatto o su grandi vassoi — era sempre accompagnata da pudding e patate saltate nel grasso d'anatra o d'oca, con salsa gravy e crema di rafano.

«Quando penso all'arrosto della domenica penso alla famiglia, alla condivisione, all'essere felice», afferma Labron-Johnson. «La gente non scherza quando si tratta di prepararlo. È uno di quei casi in cui è meglio non far troppo i creativi».

«DI DOMENICA LA GENTE AMA FARE LUNGHE PASSEGGIATE IN CAMPAGNA PER POI FINIRE AL PUB A PRANZARE DAVANTI AL CAMINO»

Cinque strepitosi Sunday Roasts a Londra

SBLACKLOCK
Blacklock, a Soho, serve il Sunday Roast più rinomato di Londra, attirando moltissimi clienti grazie ai suoi enormi piatti di manzo, agnello e maiale cotti alla brace. Il loro celebre "All In" è costituito da montagne di carne di tre tipi diversi, servite con i loro contorni, insieme a una pentola fumante di cavolfiore gratinato ai tre formaggi. Prenotate in anticipo. (*theblacklock.com*)

THE QUALITY CHOP HOUSE
Il rustico locale di Shaun Searley serve uno degli arrosti di manzo più squisiti della città, abbinando ogni volta due tagli diversi provenienti dai bovini interi della sua macelleria, attigua al ristorante, uno stufato, l'altro arrostito. Non perdetevi la famosa millefoglie di patate confit. (*thequalitychophouse.com*)

THE DRAPERS ARMS
Per il più classico pranzo festivo al pub, recatevi in questo luminoso e vivace locale distribuito su due piani a Islington, pieno di gruppi di amici riuniti attorno a grandi tavoli di legno, che trascorrono ore e ore a trangugiare interminabili pinte di birra e piatti casalinghi a base di carne. (*thedrapersarms.com*)

THE COLONY GRILL ROOM
Questo nostalgico e raccolto ristorante di Mayfair è un luogo eccezionalmente tranquillo per godersi un pranzo domenicale e anche un'ottima scelta per i carnivori in compagnia di commensali che non mangiano carne. Il vasto menù anglo-americano presenta anche una sezione sul brunch di ottima qualità. (*colonygrillroom.com*)

BRIGADIERS
I fratelli Karam, Sunaina e Jyotin Sethi sono fondatori e proprietari di questo ristorante anglo-indiano. Il loro Sunday Roast, un'enorme banchetto in stile familiare, abbina una costata di manzo marinata nel masala e cotta nel tandoori con pane, salsa chutney e cocktail a volontà. (*brigadierslondon.com*)

Da sinistra in alto e in senso orario. Shaun Searley, lo chef di The Quality Chop House; The Colony Grill Room; lo chef e appassionato di Sunday Roast James Knappett; The Drapers Arms.

Da sinistra in alto e in senso orario. Yorkshire pudding, cavolfiore gratinato ai tre formaggi e cavolo rosso brasato con marmellata di ribes.

Cavolfiore gratinato ai tre formaggi

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: 12 PERSONE

Se c'è un modo più delizioso di gustarsi il cavolfiore di questo gratin di Blacklock, noi non l'abbiamo ancora trovato. Un trionfo di formaggi inglesi - il cheddar friabile e profumato di Montgomery; Ogleshield, un formaggio di latte vaccino Jersey; e il burroso Colston Bassett Stilton, dalle venature blu - ricopre le cimette di cavolfiore con una morbida crema.

- **3** **litri d'acqua**
- **3** **cucchiai di sale**
- **2** **cavolfiori di medie dimensioni (circa 1,8 kg in totale)**
- **180 g** **di burro**
- **130 g** **di farina 00**
- **1** **litro di latte intero, caldo**
- **200 g** **di formaggio cheddar stagionato (o altro formaggio stagionato, a piacere) grattugiato**
- **200 g** **di formaggio Ogleshield (oppure di gruyere) grattugiato**
- **30 g** **di formaggio Stilton (oppure di gorgonzola piccante) a pezzettini**
- **½** **cucchiaino di pepe bianco macinato**
- **½** **cucchiaino di noce moscata grattugiata**
- **40 g** **di pangrattato giapponese (Panko)**
- **40 g** **di Parmigiano Reggiano, grattugiato**

1. Preriscaldate il forno a 210°C. Portate a ebollizione 3 litri d'acqua in una pentola a fuoco alto. Lavate i cavolfiori, eliminate il gambo centrale e dividete le cimette. Quando l'acqua bolle, aggiungete 2 cucchiai e mezzo di sale e le cimette di cavolfiore. Cuocete, girando di tanto in tanto, finché il cavolfiore non sia tenero, per circa 8 minuti. Con l'aiuto di un mestolo forato, trasferite il cavolfiore in una ciotola di acqua ghiacciata. Dopo 5 minuti scolate il cavolfiore e disponetelo su una placca rivestita di carta assorbente; mettete da parte.

2. Sciogliete 150 g di burro in una casseruola di grandi dimensioni a fuoco medio. Aggiungete la farina e cuocete, mescolando costantemente con la frusta, finché il composto non sia liscio e omogeneo, per circa 2 minuti. Versateci il latte caldo molto lentamente, mescolando sempre con la frusta. Cuocete finché la besciamella non si raddensi, per circa 2 minuti, mescolando costantemente. Aggiungete i formaggi cheddar, Ogleshield e Stilton un poco alla volta, e mescolate per amalgamare il tutto, quindi unite pepe bianco, noce moscata e il sale rimanente.

3. Tenete da parte un mestolo di salsa di formaggio. Unite il resto della salsa e il cavolfiore in una ciotola di grandi dimensioni. Trasferite il composto in un tegame e versateci sopra il mestolo di salsa conservata. Cuocete nel forno preriscaldato finché non cominci a sfrigolare sui bordi, da 15 a 20 minuti. Nel frattempo, sciogliete i 30 g di burro rimanenti e uniteli al pangrattato giapponese in una ciotola di piccole dimensioni. Aggiungete Parmigiano Reggiano e mescolate bene. Cospargete il composto di pangrattato sopra quello di cavolfiore e continuate a cuocere finché non sia ben dorato, da circa 6 a 8 minuti.

Cavolo rosso brasato con marmellata di ribes

TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Colonna portante dei pranzi tradizionali della domenica in Gran Bretagna, la marmellata di ribes rosso aggiunge dolcezza e si abbina molto bene al cavolo brasato all'aceto dello chef Luke Frankie di The Drapers Arms. Croccante al punto giusto, questo piatto controbilancia efficacemente, con la sua acidità, i piatti più grassi che accompagna.

- **110 g** **di burro**
- **2** **piccole cipolle bianche**
- **1** **cavolo cappuccio rosso (circa 1 kg)**
- **350 ml** **di aceto di vino rosso**
- **100 g** **di zucchero semolato**
- **100 g** **di marmellata di ribes**
- **1** **cucchiaino di sale**

Fate sciogliere metà del burro in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio. Affettate le cipolle e aggiungetele alla padella. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché non siano tenere, da 10 a 12 minuti. Lavate il cavolo, rimuovetene il torsolo centrale e affettatelo sottilmente. Aggiungetelo alla padella e cuocete, mescolando ogni tanto, finché non sia appena appassito, da circa 5 a 7 minuti. Aggiungete aceto, zucchero e abbassate il fuoco a medio-basso. Coprite la padella e cuocete, girando occasionalmente, finché il cavolo non sia tenero, da circa 35 a 45 minuti. Unite marmellata, sale e l'altra metà del burro. Mescolate finché marmellata e burro non si sciolgano completamente. Servite caldo.

Millefoglie di patate al grasso d'anatra

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 12 ORE
DOSI PER: 10 PERSONE

Quando lo chef Shaun Searley prepara queste patate croccanti al The Quality Chop House, utilizza la varietà King Edward, dalla consistenza morbida. Assicuratevi di prepararle con un giorno d'anticipo in modo che le patate confit si siano raffreddate del tutto, permettendovi così ottenere fette dai contorni ben definiti. Una volta affettate, possono quindi essere conservate nel congelatore fino a un mese di tempo, prima di friggerle.

- **2 kg** **di patate gialle**
- **120 g** **di grasso d'anatra o d'oca**
- **Sale a piacere**
- **Olio di semi, per friggere**

1. Preriscaldate il forno a 150°C. Foderate una teglia quadrata da 20 cm con carta forno, lasciando un eccesso di carta da tutte le parti. Pelate e affettate le patate nel senso della lunghezza in fette alte 3 mm e mettetele in una ciotola di grandi dimensioni. Sciogliete il grasso d'anatra e unitelo alla ciotola con le patate. Aggiungete 1 cucchiaino e mezzo di sale e mescolate bene. Disponete alcune fette sul fondo della teglia in uno strato unico. Aggiungete un secondo strato di fette, coprendo eventuali buchi del primo strato. Ripetete con tutte le fette di patate. Versate sopra le patate il grasso d'anatra rimasto nella ciotola. Tagliate un quadrato di carta forno della dimensione esatta della teglia e sistematelo sulla superficie delle patate. Coprite la teglia con carta stagnola, sigillandola bene. Cuocete nel forno preriscaldato finché le

Millefoglie di patate al grasso d'anatra

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

patate non siano tenere, da circa 2 a 3 ore. Potete aprire la carta stagnola per vedere a che punto sono le patate e controllarne la consistenza con l'aiuto di uno stecchino di legno.

2. Trasferite la teglia su una gratella e rimuovete la carta stagnola, lasciando però il quadrato di carta forno sulla superficie delle patate. Ritagliate un secondo quadrato di carta forno della dimensione della teglia e ponetelo sopra l'altro. Mettete sopra qualche peso, per esempio delle scatole di pelati chiusi, e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora. Trasferite la teglia in frigorifero, con i pesi sopra, e lasciate raffreddare ancora per 8 ore o tutta la notte.

3. Togliete la teglia dal frigorifero, rimuovete i pesi e scartate i quadrati di carta forno. Invertite la teglia su un tagliere e sformate la torta di patate; scartate l'altra carta forno. Tagliate la torta in 7 strisce (larghe circa 2,5 cm), quindi tagliate ogni striscia in 3 pezzi omogenei. Dividete ogni pezzo a metà con un coltello affilato per ottenere 42 pezzi (da circa 6 x 2,5 x 2 cm). Trasferite le fette su una teglia foderata di carta forno e congelate finché non siano solidificate, per circa 30 minuti (o fino a 1 mese).

4. Nel frattempo, scaldate 2 dita di olio di semi in una casseruola a fuoco medio-alto fino a raggiungere la temperatura di 190°C. Friggete i pezzi di torta di patata ancora congelati, pochi alla volta, finché non siano ben dorati e croccanti, da 5 a 6 minuti. Con l'aiuto di una schiumarola, trasferite le patate fritte su una placca foderata di carta assorbente. Salate a piacere e servite subito.

Yorkshire pudding

(FOTO A PAG. 82)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 50 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Lo Yorkshire pudding risale ai tempi in cui si cucinava sul fuoco a legna del focolare domestico: il pudding veniva cotto sotto lo spiedo della carne, di cui raccoglieva i succhi di cottura. Lo chef Shaun Searley usa il grasso di manzo per ungere gli stampi.

- **230 ml di latte intero**
- **5 uova**
- **130 g di farina 00**
- **¾ di cucchiaino di sale**
- **30 g di grasso di manzo oppure di burro**

1. Unite latte e uova in una ciotola di grandi dimensioni e mescolate con una frusta. Aggiungete molto lentamente la farina e il sale, mescolando sempre con la frusta. Filtrate il composto con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Mettete la pastella in una ciotola, coprite con pellicola alimentare e mettete in frigorifero per 3 ore o tutta la notte.

2. Mettete una teglia da 12 muffin nel forno e preriscaldatelo a 220°C. Quando il forno sarà caldo, togliete la teglia da muffin e mettete un cucchiaino di grasso di manzo o burro in 8 dei 12 stampini. Mettete la teglia nuovamente nel forno e cuocete finché il grasso non sia sciolto e ben caldo, ma non fumante, per circa 6 minuti.

3. Versate circa 4 cucchiai di pastella in ciascuno stampo da muffin e cuocete a 220°C finché non siano ben dorati e gonfi, da 16 a 20 minuti. Non aprite il forno durante la cottura. Togliete la teglia dal forno e, con l'aiuto di una spatola o coltello da tavola, sformate i pudding e serviteli subito.

Costata di manzo arrosto ai fiocchi di sale

(FOTO A PAG. 79)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE E 20 MINUTI
DOSI PER: 12 PERSONE

Gli amici di lunga data James Knappett e Shaun Searley hanno realizzato insieme questa costata di manzo arrosto, un piatto monumentale. Cospargere l'arrosto con una manciata di sale Maldon aggiunge ulteriore croccantezza alla crosta. Una volta affettato, viene ulteriormente condito con sel gris, un sale marino grosso, molto minerale, che si abbina magnificamente alla carne bovina. Assicuratevi di rimuovere l'arrosto dal forno quando la temperatura interna raggiunga i 50 °C; continuerà comunque a cuocere durante i 40 minuti di riposo seguenti.

Questo Sticky toffee pudding all'Earl Grey è profumato al bergamotto, che lo rende un perfetto accompagnamento a una tazza di tè dopo pranzo.

- **4 kg di costata di manzo**
- **3 cucchiai di fiocchi di sale (tipo Maldon)**
- **Sel gris, per guarnire**
- **Gravy alle spugnole** ***(segue ricetta)***

1. Preriscaldate il forno a 220°C. Massaggiate la carne con il sale e mettetela, il lato con il grasso rivolto in su, sopra una griglia sistemata all'interno di una teglia. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti mentre il forno si scalda. (Potete salare la carne il giorno prima e conservarla in frigorifero, senza coprirla. In tal caso, lasciatela comunque riposare a temperatura ambiente 30 minuti prima di procedere con la ricetta.)

2. Cuocete l'arrosto nel forno preriscaldato finché non sia appena dorato per circa 20-25 minuti. Senza aprire il forno, abbassatene la temperatura a 110°C. Continuate a cuocere finché la temperatura interna non raggiunga 50°C, per circa 2 ore e mezza. Trasferite l'arrosto su un tagliere e lasciatelo riposare per 40 minuti prima di affettarlo. Servite con sel gris e gravy alle spugnole.

VINO Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva: Riserva Costasera di Masi 2013, aristocratico e complesso.

Salsa gravy alle spugnole

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 650 G

Questa salsa gravy degli chef James Knappett e Shaun Searley è aromatizzata dalle spugnole caramellate e profumata all'aceto di sherry. Se le spugnole non sono disponibili, è sufficiente sostituirle con funghi champignon affettati. Servitela calda, completando con il dragoncello all'ultimo momento.

- **4 cucchiai di olio di vinacciolo**
- **450 g di spugnole fresche (oppure di funghi champignon)**
- **75 ml di aceto di sherry**
- **1 cucchiaino e ½ di fleur de sel**
- **1 litro di panna fresca**
- **1 cucchiaino e ½ di dragoncello tritato**

1. Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella di grandi dimensioni a fuoco alto. Pulite e affettate i funghi e aggiungetene metà alla padella con l'olio caldo. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché i funghi non siano dorati, da circa 6 a 8 minuti. Trasferite i funghi in una ciotola di medie dimensioni. Ripetete la procedura con gli altri 2 cucchiai di olio e l'altra metà dei funghi.

2. Unite tutti i funghi nella padella, scaldatela a fuoco medio, e aggiungete aceto e fleur de sel. Cuocete finché il liquido non si riduca di metà, per circa 1 minuto. Versate 950 ml di panna sopra i funghi e fate sobbollire, mescolando costantemente con la frusta. Cuocete, mescolando di tanto in tanto finché il composto non si sia addensato, per circa 30 minuti. Se la salsa dovesse impazzire o asciugarsi eccessivamente potete aggiungere gli altri 50 ml di panna, un cucchiaio alla volta, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiungete il dragoncello tritato e servite.

Sticky toffee pudding all'Earl Grey

(FOTO A SINISTRA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 9 PERSONE

Vi basterà un solo boccone di questa versione del pudding dello chef Merlin Labron-Johnson per capire come lui si sia guadagnato una stella Michelin alla tenera età di 24 anni, da Portland. I datteri sono un ingrediente tipico di questo pudding; Labron-Johnson li mette a bagno nel tè Earl Grey, dando al dolce un fresco aroma di bergamotto.

- **350 g di datteri Medjool, snocciolati**
- **2 buste di tè Earl Grey**
- **1 cucchiaino di bicarbonato di sodio**
- **300 ml di acqua bollente**
- **250 g di farina 00**
- **2 cucchiaini di lievito per dolci**
- **1 cucchiaino e ¼ di sale**
- **400 g di burro, più altro per imburrare**
- **200 g di zucchero semolato**
- **150 g di zucchero integrale di canna**
- **3 uova**
- **230 ml di panna fresca**
- **Gelato alla vaniglia, per servire**

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Tritate i datteri e uniteli, insieme a bustine di tè e bicarbonato, in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete l'acqua bollente e lasciate in infusione per 15 minuti. Scartate le bustine di tè. Mescolate il composto con una forchetta.

2. Unite farina, lievito e 3/4 di cucchiaino di sale in una ciotola di medie dimensioni; mettete da parte. Unite 175 g di burro, 50 g di zucchero semolato e 50 g di zucchero di canna nella ciotola di una planetaria munita di frusta piatta. Lavorate a velocità media fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 1 minuto. Aggiungete le uova, una alla volta, mescolando con cura dopo ogni aggiunta. Continuate a lavorare a bassa velocità e aggiungete la farina, un poco alla volta, fino ad amalgamare il tutto. Aggiungete il composto di datteri. Imburrate una teglia quadrata da 23 cm. Versate l'impasto nella teglia e cuocete nel forno preriscaldato finché uno stecchino di legno infilzato nel mezzo non ne esca pulito, da 30 a 32 minuti.

3. Nel frattempo, unite in una casseruola di grandi dimensioni burro avanzato, panna, zucchero semolato avanzato, zucchero di canna avanzato e 1/2 cucchiaino di sale. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto, mescolando frequentemente con una frusta. Cuocete, mescolando sempre con la frusta, finché la salsa non raggiunga la temperatura di 103°C, per circa 3 minuti. Spegnete il fuoco.

4. Togliete il pudding dal forno e bucherellatelo subito, infilzando uno stecchino di legno fino al fondo della teglia in tanti punti diversi. Versateci sopra la salsa di panna (mettete da parte mezza tazza di salsa per la guarnizione) e lasciate riposare finché il pudding non assorba tutta la salsa, per circa 30 minuti. Tagliate il pudding in 9 fette e versateci sopra la salsa di panna rimanente. Servite il pudding tiepido con gelato alla vaniglia.

ALTO PIEMONTE

THE NEXT BIG THING

Non è ancora rinomata, se non tra intenditori. Ma la rapida evoluzione del suo panorama produttivo la candida a prossimo "fenomeno". Analisi di una macrozona in forte ascesa.

di **FABIO RIZZARI**

"CONFESSO INGENUAMENTE *che l'ottimo vostro vino di Sizzano mi ha quasi convinto della possibilità di fabbricare in Piemonte vini di lusso. Cotesto vino possiede in alto grado ciò che fa il pregio dei vini di Francia e manca generalmente ai nostrani, il bouquet. Il bouquet del Sizzano non somiglia a quello di Bordeaux, ma bensì al bouquet del Borgogna, il quale per certe qualità prelibate come il Clos Vougeot e il Romanet (sic) gode la primizia su tutti i vini di Francia. Or dunque rimane provato che le colline del Novarese possono gareggiare coi colli della Borgogna; e che a trionfare nella lotta sono necessari proprietari che diligentino la fabbricazione del vino e ricchi ed eleganti ghiottoni che ne stabiliscano la riputazione".*

Camillo Benso, Conte di Cavour

Esiste o no questo plurinominato cambiamento climatico? La temperatura del pianeta si sta o no innalzando? Risponderei di sì, da una serie di osservazioni empiriche spicciole: il paesino di montagna che frequento fin da quando ero piccolo era un'oasi di frescura anche nelle più torride giornate estive, e oggi – anche a fine agosto – ha un clima che somiglia a quello della laguna di Maracaibo; in Sicilia ho visto piantagioni di mango; lo scorso luglio ha fatto talmente caldo, a Roma, che per avere un po' di refrigerio ho dovuto accendere il forno.

Per questo mi sento di affermare, pur non essendo né un agronomo né un climatologo, che non ci sia dubbio alcuno sulla modifica dei rapporti di forza tra aree vinicole: alcune zone rinomate da decenni per i loro vini raffinati e delicati sfornano oggi palloni iperalcolici davvero poco facili da bere; altre terre, un tempo nemmeno tanto remoto madri di vinelli gracili e aciduli, attualmente sanno far nascere sempre più spesso vini dalla pienezza e dalla complessità aromatica rimarchevoli. Basti citare, come caso esemplare, il crescente successo dei vini spumanti prodotti nel sud dell'Inghilterra.

IL MUTARE DEL QUADRO CLIMATICO RIDISEGNA LA CARTINA DELLE ZONE D'INTERESSE.

In questo quadro l'Italia non è certo un dipinto statico, ma piuttosto una realtà magmatica, in continua e sempre più veloce mutazione.

La più recente "big thing" italica è stato il fenomeno esplosivo del territorio etneo. Prima ignoto alla maggioranza dei bevitori, poi via via più illuminato dai riflettori della critica, oggi celebrato ai quattro angoli del mondo, a cominciare dall'imponente massa d'urto degli appassionati statunitensi.

Grandi e piccoli protagonisti

Di seguito propongo una tripartizione del panorama produttivo attuale in aziende tradizionali, aziende emerse ed aziende emergenti. La collocazione dei diversi nuclei nelle relative categorie può suscitare qualche mugugno e qualche potenziale contestazione. Perciò, come da premessa già fatta più sopra (copio e incollo): non è una disamina rigorosa ma un taccuino di impressioni personali, senza pretesa di sistematicità né tantomeno di esaustività.

LE AZIENDE TRADIZIONALI

Sono le pietre angolari dell'Alto Piemonte. I nomi che hanno fatto da battistrada alla fama dei vini locali, e che ne hanno presidiato lo standard produttivo. Nota bene: elenco in rigoroso ordine NON alfabetico, e nemmeno gerarchico.

TENUTE SELLA

La più antica firma del territorio, salvo errori: esibisce con fierezza in etichetta la dizione "1671". Nell'albo d'oro dell'azienda non può mancare la citazione a Quintino Sella, "scienziato, politico e alpinista italiano", che dato l'amore per il vino avrebbe dovuto più

Se posso azzardare un facile pronostico, credo che la "next big thing" nazionale sarà l'ampia e composita macrozona dei vini nordpiemontesi.

Poche altre aree vitivinicole possiedono oggi la miscela di storia, originalità delle tradizioni di coltura e vinificazione, ricchezza di modelli e declinazioni stilistiche dei vini che può vantare il Nord Piemonte. A questo si aggiunge, appunto, la spinta di accelerazione generata dal cambio climatico. Che certo non ha un peso decisivo, si badi, essendo solo uno dei motori del generale miglioramento della qualità dei vini di questa terra. Molta parte nella crescita dello standard di questi vini viene dal lavoro dell'uomo.

Per logica espositiva, dovremmo a questo punto inserire una più o meno ricca disamina enografica: vale a dire una razionale illustrazione delle caratteristiche del territorio, delle varietà di uva coltivate, delle peculiarità pedoclimatiche, e soprattutto delle diverse realtà produttive dell'area.

Viceversa questo articolo sarà soprattutto un taccuino di impressioni personali, senza pretesa di sistematicità né tantomeno di esaustività.

Comunque, per inquadrare in termini generalissimi il campo, basti sapere che per "Nord Piemonte" si intende una larga e disomogenea porzione del territorio regionale preappenninico che si estende grosso modo tra le città di Biella e Novara, nella sezione meridionale della verdissima Valsesia; con un'appendice più a nord in Val d'Ossola, cioè nel cuneo italiano che s'incastra in Svizzera.

È soprattutto un distretto altocollinare o semimontuoso – da alcune vigne si ammira il sontuoso colpo d'occhio del Monte Rosa - che contava su superfici vitate sorprendentemente vaste in epoca preindustriale, cioè fino alla fine degli anni 40 del secolo scorso. Gli abbandoni delle campagne,

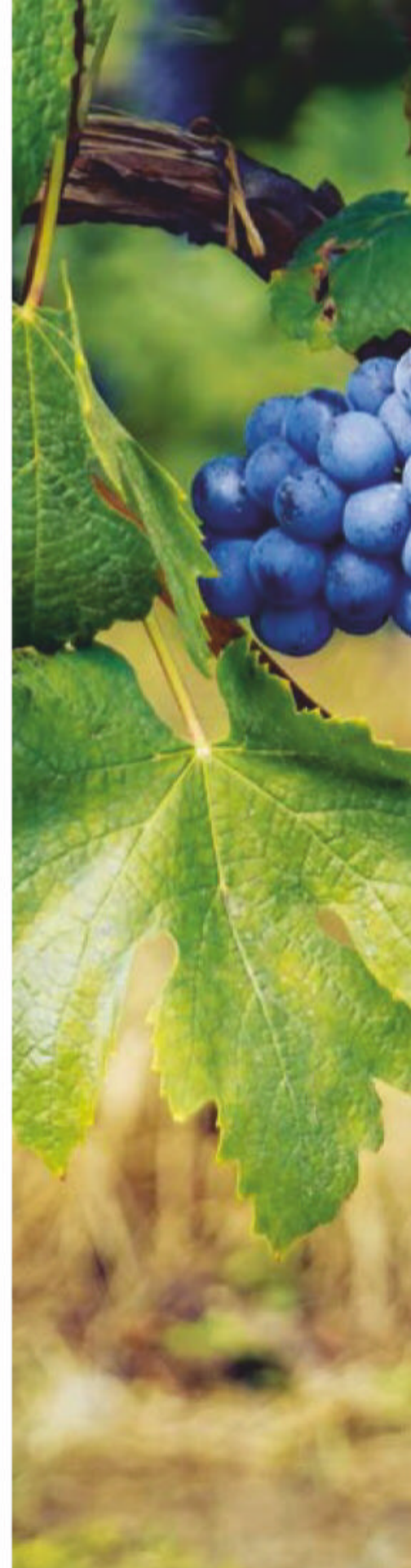
Dall'alto. Un vigneto di Le Piane. Nella pagina accanto. I titolari dell'azienda Travaglini. In apertura. Una veduta di Nervi.

puntualmente essere battezzato Quartino. Sella produce vini di austera classicità. Centro della produzione un profumato Lessona (purissimo il cru San Sebastiano allo Zoppo dell'annata 2010) e un robusto Bramaterra.

ANTONIOLO
Sinonimo di grande Gattinara. Firma al vertice della piramide qualitativa dell'intera regione, è oggi condotta dai fratelli Alberto e Lorella. I vini, dal Gattinara di annata al celebre cru Osso San Grato, sono declinati in uno stile classico, che non concede nulla ai facili effetti speciali della modernità. Al contrario, sono rossi quasi severi in gioventù, capaci di un arco evolutivo in bottiglia lungo e dagli esiti magnifici.

TRAVAGLINI
Famoso e stimato quanto Antoniolo e Nervi, vanta un ottimo livello dei Gattinara, qui interpretati su toni nobilmente evoluti, giocati sui terziari più che sul frutto. La produzione attuale, curata da Cinzia Travaglini, ha trovato accenti più tonici sul piano della freschezza aromatica.

NERVI
Con Antoniolo e Travaglini forma il trittico di marchi storici della denominazione Gattinara. Austeri, minerali, sono rossi di alto profilo. La casa vinicola è stata recentemente acquisita da un mostro sacro dell'enologia patria, Roberto Conterno. Gli amatori restano in devota attesa per vedere se il modello aziendale verrà confermato o se la nuova

Da sinistra e in senso orario. Raccolta dal pergolato presso la Cantina Produttori Nebbiolo di Carema; un grappolo di nebbiolo; Silvia e Sergio Barbaglia; uno scorcio dell'azienda Ferrando.

frequenti in ogni parte della penisola fino agli anni 70, hanno dissanguato anche la viticoltura locale, che è passata da migliaia di ettari coltivati a poche centinaia. Poi il lento recupero. In alcuni casi, per il rotto della cuffia: nelle valli ossolane erano rimasti in quattro o cinque a fare vino.

L'attuale Consorzio Tutela Alto Piemonte rappresenta diverse denominazioni d'origine: Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Gattinara, Ghemme, Lessona, Sizzano, Valli Ossolane. A questo elenco va aggiunta l'altrettanto illustre Doc Carema, che non rientra nell'assetto consortile per motivi burocratici e forse polemici dei quali non so nulla e sui quali non ho inteso condurre alcun approfondimento, visto che da decenni mi tengo accuratamente alla larga dalle baruffe tra produttori.

E i vini? Come sono, i vini? I vini, generalizzando brutalmente, sono accomunati da un tratto distintivo: si bevono. Nel senso che non si centellinano, non si sorseggiano mettendo le labbra a culo di gallina; né tantomeno si masticano per una poderosa densità estrattiva.

Si bevono. Con grande facilità. Sono insomma quasi sempre vini agili, slanciati, freschi, ariosi, dinamici. Sono l'opposto dei macigni alcolici e ipertrofici che andavano di moda – e ancora vanno qua e là – negli anni 90. Certo, si tratta appunto di una generalizzazione brutale. Un delicato Lessona è magari simile a un Sizzano, ma entrambi hanno in media una struttura – soprattutto tannica, ma anche alcolica – ben diversa da un monumentale Gattinara o da un robusto Ghemme. Però l'elemento comune rimane un'inarginabile facilità di beva.

Identità nelle differenze, si potrebbe riassu-

proprietà imprimerà un corso stilistico differente.

CANTINE DEL CASTELLO CONTI
Defilata rispetto ai marchi precedenti, è un'azienda che vanta tuttavia una solida tradizione. Fondata nel 1963 da Ermanno Conti e oggi gestita dalle tre figlie Anna, Elena e Paola, propone vini veraci, qua e là un po' "scapigliati" nell'espressione aromatica, ma mai in debito di autenticità e forza comunicativa. Consigliati sia l'intenso Boca della casa che il rosso Origini.

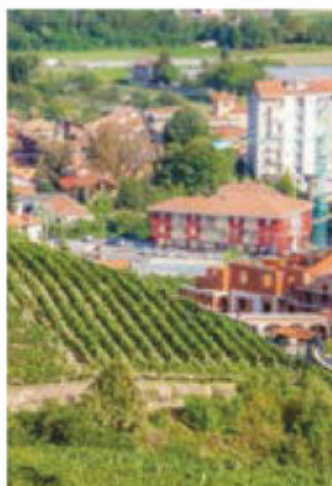
FERRANDO
"Il" Carema storico per antonomasia. Roberto Ferrando rappresenta un valore sicuro per i veri appassionati di vino. Di rara focalizzazione nello spettro olfattivo e gustativo, i suoi rossi sono proposti oltretutto a cifre ancora molto ragionevoli. En passant, sarebbe un errore trascurare la qualità dell'Erbaluce della casa, davvero superba.

CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA
Il péndant storico di Ferrando a Carema. Fondata nel 1960, conta oggi su un centinaio di soci conferitori. I vari imbottigliamenti di Carema hanno respiro classico, bella spazialità gustativa e soprattutto una significativa propensione alle lunghe e lente maturazioni in bottiglia.

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA
Fin dagli anni 50 questa tenuta propone rossi locali di fattura tradizionale, spesso declinati in una configurazione più evoluta che di vibrante

NEBBIOLO (QUI NOTO COME "SPALLA" O "PRÜNENT"), VESPOLINA, CROATINA, BARBERA E, TRA I VITIGNI A BACCA BIANCA, L'ERBALUCE. QUESTE LE UVE PREVALENTI.

freschezza di frutto. Questo profilo giocato sui mezzi toni e sulle sfumature aromatiche complesse ha i suoi estimatori.

FRANCHINO
Non è facile decidere quale dei due aspetti prevalga: se Mauro Franchino sia più schivo o più bravo a fare vino. E siccome egli è davvero molto schivo, dice tutto

sul livello dei suoi Gattinara il fatto che in questa competizione silenziosa alla fine vinca la qualità del vino. Tutti o quasi i suoi vini sono accomunati da una notevole longevità, da una personalità aromatica profonda, da un assetto gustativo raffinato, più "interiorizzato" che esplicito. Sono insomma i classici vini da grande intenditore.

LE AZIENDE EMERSE
Guidata da Sergio Barbaglia e dalla figlia Silvia, **Barbaglia** produce eccellenti Boca e ottimi rossi da uve locali, in uno stile sobriamente moderno, puro, privo di ammiccamenti: sono bottiglie raccomandabilissime. Sempre a Boca non si possono mancare i raffinati e gustosi vini de **Le Piane**, una firma molto nota agli enofili più esigenti: pochi vini dell'Alto Piemonte possono vantare lo stesso livello di precisione nell'estrazione tannica. **Colombera&Garella** è un nome ormai affermato nel panorama dei Bramaterra di autore: viticoltura ed enologia non interventiste, silhouette limpida ed espressiva dei vini. Nella stessa Doc si distingue anche **Antoniotti**, azienda che sarebbe stato in

mere. Le differenze, oltre che dall'ovvia variabilità di filosofie in vigna e in cantina, stanno molto nei terreni e nelle giaciture. A puro titolo riassuntivo: i Boca nascono da suoli di rocce vulcaniche e sono di solito un virtuoso compromesso tra la potenza dei Gattinara e la delicatezza dei Lessona. I Bramaterra vengono a loro volta da terre formate da sfaldamenti di materiale vulcanico, con qualche inserto sabbioso più superficiale; hanno tendenzialmente buona struttura e un assetto aromatico più intenso e robusto che ricco di nuances. I Fara, da terreni più argillosi, sono comunque in media rossi non troppo potenti. I Gattinara – da vigne su pendii molto scoscesi - godono da decenni di una fama consolidata, e possono raggiungere vertici di complessità aromatica e gustativa che non temono confronti con nessun vino (italico o estero). Non molto meno performanti sono i confinanti Ghemme, leggermente meno profumati ma altrettanto salini e minerali. I Lessona sono forse i rossi più fini e quintessenziali dell'intera area: hanno per lo più ampio spettro olfattivo e un rilievo tattile preciso, dai tannini setosi. Molto simili ai Lessona i Sizzano (che come si è letto più sopra hanno a suo tempo suscitato l'entusiasmo cavourriano), di solito altrettanto sottili e puri. I Carema si esprimono sul versante della finezza tannica, dell'iridescenza dei profumi, della precisione del tocco al palato. Colline Novaresi e Valli Ossolane formano un nutrito catalogo di tipologie, e permettono all'appassionato in cerca di buoni affari di bere bene e benissimo a cifre di solito piuttosto contenute.

Molti di questi vini - anzi per la verità quasi tutti – sanno maturare con grazia, e riservano belle sorprese a chi li sa attendere qualche anno in cantina.

D'accordo, si dirà. Ma almeno sapere da che uve sono ottenuti, si può? Certo che si può: l'Alto Piemonte è un contenitore di un bel numero di

In senso orario. Uno dei vini di Monte Maletto; la bottaia di Tenute Sella; la Prevostura.

effetti più coerente rubricare tra i nomi storici, ma che sta trovando nelle ultime vendemmie una focalizzazione anche più convincente. A Lessona si segnala innanzitutto la smagliante qualità dei rossi de **La Prevostura**, da alcune vendemmie ai vertici della Doc per finezza del dettaglio aromatico e setosità dei tannini. Sempre a Lessona molto buoni i vini della **Proprietà Sperino**. Citati alla fine, ma certo non ultimi, i vibranti bianchi di **Alfonso Rinaldi**: il suo Costa di Sera dei Tabacchei è uno dei più saporiti Erbaluce di tutto il Piemonte.

LE AZIENDE EMERGENTI

In Val d'Ossola durante l'ultimo decennio le **Cantine Garrone** hanno avuto un ruolo di primo piano nella salvaguardia della tradizione locale. Oggi il giovanissimo Matteo Garrone realizza con mano già esperta vini di notevole caratura, dal Munaloss all'intenso e preciso Prünent. Nella Doc del Fara sta ottenendo risultati brillanti il giovane **Gilberto Boniperti**: provare per credere il suo sontuoso Fara Barton 2015.

Carema sta conoscendo un significativo Rinascimento: segnalo l'ottimo lavoro di Gian Marco Viano, dell'azienda **Monte Maletto**, che fa rossi di grande finezza tannica, e quello dei suoi colleghi Martina Ghirardo e Vittorio Garda dell'azienda **Sorpasso**. Sempre a Carema si attendono con curiosità le prime prove della recentissima **Muraje**. Gustosissimi i Lessona di **Pietro Cassina**, che non è in

Roberto Conterno va oltre le Langhe.

Le ragioni e le strategie dietro l'acquisizione di Nervi.

Gli appassionati di vino conoscono benissimo il nome della casa vinicola Giacomo Conterno: oltre a proporre da decenni dei raffinati Barolo, firma uno dei due o tre rossi più iconici - e costosi – d'Italia, il Barolo Riserva Monfortino. L'attuale titolare, Roberto, conduce da qualche tempo una mirata politica di espansione della gamma produttiva. Ha dapprima aggiunto un paio di etichette (dalla vigna Cerretta, acquisita nel 2008) alla linea della casa madre; ora, con una mossa che ha fatto parlare l'intera Langa, ha rilevato una delle aziende più illustri del Nord Piemonte, Nervi. Ho scambiato con lui alcune considerazioni sull'operazione.

Comprare un'azienda in un territorio così distante dalle Langhe (quasi duecento chilometri) è stata una decisione strategica meditata da tempo, o ti si è presentata un'occasione inaspettata, da prendere al volo?

Direi entrambe le cose. Come tempistica dell'operazione, è più aderente a come si sono svolti i fatti il secondo scenario: quando Erling (Erling Astrup, l'imprenditore che guidava un gruppo di investitori norvegesi proprietari di Nervi in precedenza, nda) mi ha proposto di rilevare il nucleo produttivo, mi ha colto di sorpresa. Non immaginavo che lui e i suoi soci volessero vendere. Ma in realtà stavo meditando da tempo di comprare nell'area dell'Alto Piemonte.

PERSONALITÀ, RANGE DI OFFERTA PRODUTTIVA, PIACEVOLE BEVA, LONGEVITÀ E CAPACITÀ DI BEN ABBINARSI AI CIBI SONO ALCUNI DEI PUNTI DI FORZA DEI VINI DELL'ALTO PIEMONTE.

Ora che sei il nuovo titolare, come pensi di procedere? Confermerai la linea stilistica della Nervi, o imprimerai un nuovo corso?

Non capisco bene cosa intendi per linea stilistica... Io ho un modo di fare vino che rispetta il carattere di provenienza delle uve.

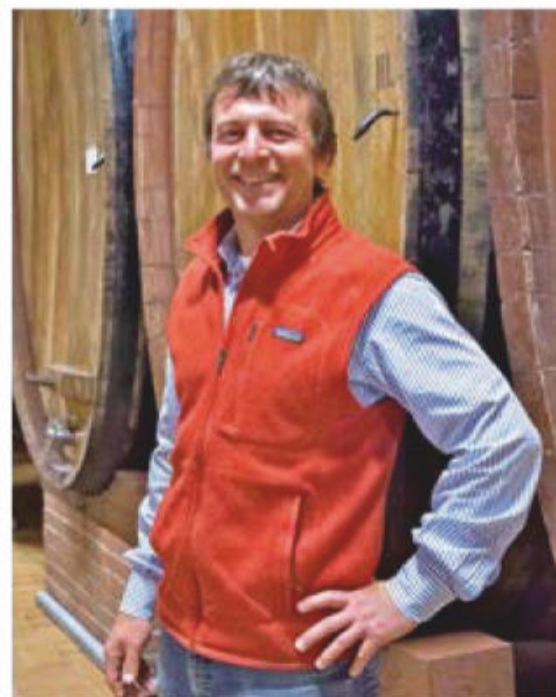
Quello che intendevo è che molti rossi di Nervi hanno avuto – anche en vin jeune, come direbbero i francesi - un profilo "austero": note autunnali di sottobosco, tannini finemente lisi, un frutto più candito che sui primari. Mi chiedevo e ti chiedevo se tu intendessi proseguire questo stilema.

Nervi ha fatto per decenni vini giustamente famosi, che secondo me in varie annate mancavano un po' di freschezza, di tono. Cercherò di mantenere i caratteri che rispecchiano un vero Gattinara. Di fare cioè non un Barolo più a nord, ma un nebbiolo che nasce su terreni completamente diversi, vulcanici.

Secondo te il plurinominato cambiamento climatico ha dato un sostanziale aiuto ai vini della zona, o i progressi oggettivi che si percepiscono nel bicchiere si devono alla bravura dei produttori?

Non c'è dubbio che oggi le uve nel Nord Piemonte arrivino a maturazione più frequentemente rispetto a vent'anni fa. Conta molto anche la bravura dei produttori, sia di quelli storici che dei nuovi nomi.

Cosa ci aspetta con le nuove bottiglie Nervi/Conterno?

Sul piano pratico, appena arrivato ho termocondizionato la cantina. Il che non è affatto frequente in zona, anzi forse sono stato tra i primi a farlo. Ho deciso di non imbottigliare separatamente i due storici cru del marchio – Molsino e Valferana – della vendemmia 2015, per fare un super Gattinara di annata. E a proposito di nuove bottiglie, ho trovato bellissime le etichette dei Gattinara Nervi di molti decenni fa: una fascia rosso bordeaux di sfondo, con le scritte bianche. Semplici, lineari. Userò quindi quella grafica, lasciando ovviamente il nome Nervi e aggiungendo Conterno sulla parte bassa.

verità un nuovo arrivato in senso strettamente cronologico, dato che la sua famiglia fa vino da tempo; qua e là un po' boisé da giovani, hanno precisione nei tannini e buon timbro fruttato. Pur avendo già premesso che si tratta di una selezione del tutto personale, collocare **Tiziano Mazzoni** tra i produttori emergenti è di sicuro la forzatura

maggiore: egli conserva infatti fonti documentali che fanno risalire al 1502 la presenza di una cantina familiare. I Ghemme (e la Vespolina) Mazzoni sono oggi bottiglie imperdibili. **Davide Carlone** propone Boca di non trascurabile qualità, e una succosa Vespolina. **Francesco Brigatti** è un nome sicuro se si cercano rossi di bella intensità olfattiva; esemplare in questo senso il magnifico rosso MötZiflon. Anche in questo caso la definizione di "emergente" risulta un po' stretta, essendo la famiglia Brigatti attiva da molti anni in campo vitivinicolo. L'ottimo Sizzano 2015 mi suggerisce di segnalare la **Cantina Comero**, e infine i promettenti vini di Alessandro Cancelliere della **Cascina Montalbano**, a Boca.

Un ritratto di Lorella Antoniolo, ph. di Stefano Pescio. Nella pagina a fianco. Un panorama altopiemontese.

Lorella Antoniolo: come cresce il territorio.

La presidente del Consorzio Tutela Alto Piemonte tira le somme.

Negli ultimi anni tu hai avuto, dal tuo osservatorio privilegiato di storica produttrice di Gattinara e di attuale presidente del Consorzio, la possibilità di misurare i progressi dell'Alto Piemonte. Com'era la situazione dieci anni fa, e com'è oggi?
Forse dovremmo risalire ancora più indietro, diciamo a trent'anni fa. All'epoca le quantità erano forse superiori a oggi ma la qualità, fatte salve alcune aziende, era decisamente da migliorare. Non si prestava sufficiente attenzione alle pratiche in vigneto, ai tempi di vinificazione e alla pulizia in cantina. Vent'anni fa la situazione era abbastanza simile. Dieci anni fa si notava già un notevole miglioramento, o perlomeno più aziende dimostravano più attenzione ai processi di filiera, ai tempi di raccolta, alle rese produttive e alle estrazioni. Ma era pressoché assente la fierezza di appartenere a un territorio unico. Oggi credo di poter affermare che la qualità sia cresciuta in modo esponenziale. Sono nate molte aziende giovani, molti stanno davvero cercando di lavorare bene e finalmente si coglie anche un po' di orgoglio altopiemontese. Certo c'è ancora da fare, ma quali sono i territori vinicoli che possono vantare solo eccellenze?
Parallelamente, com'è cambiata la percezione dei vini nordpiemontesi, in Italia e all'estero?
Moltissimo direi. Trent'anni fa se la mia casa vinicola non era l'unica a esportare negli Stati Uniti, era affiancata da un paio di aziende al massimo. All'epoca sul mercato italiano erano presenti quasi solo Gattinara e Ghemme. Le altre Doc si vendevano solo in regione, o comunque nel nord Italia. Dieci anni fa "Alto Piemonte" era un termine noto solo ai grandi esperti di vino. Ora, nonostante i numeri ancora contenuti, sempre più appassionati identificano e apprezzano i nostri vini, anche fuori dei confini nazionali. Tranne i piccolissimi o le aziende neonate, quasi tutti ora esportano, anche con percentuali importanti sul fatturato. In Italia è sempre più facile trovare qualche bottiglia della nostra zona nelle carte vini.
Quali sono i punti di forza dei vini del nord Piemonte?
Innanzitutto l'ampia e differenziata offerta produttiva: bianchi, rosati, rossi semplici, rossi importanti e complessi. Poi il buon rapporto qualità/prezzo, che ancora vale quasi ovunque nel territorio, anche in relazione ai vini importanti.

Quasi tutti i nostri produttori ora esportano, con buoni fatturati.

Aggiungerei la piacevolezza nella beva, l'eleganza dei tannini, la sapidità, la longevità, la grande capacità di accostarsi ai cibi; e - ultimo ma primo - la grande personalità.
Criticità?
Forse i nostri piccoli numeri. Le bottiglie in circolazione sono ancora poche e, di riflesso, è ancora scarsa la riconoscibilità dei nostri vini per il grande pubblico.
Pensi che nella crescita di questi prodotti conti il pluricitato cambiamento climatico?
Per alcune zone meno vocate o per vigneti in zone più fresche sicuramente ha un peso: penso ad esempio alle Valli Ossolane. Il cambiamento climatico ha in generale contribuito a ridurre le acidità e ad ammorbidire alcune componenti tanniche che, per alcuni vini, in passato erano di approccio gustativo difficoltoso. Per le zone più vocate invece sta influendo di più sulle conduzioni dei vigneti, stravolgendo i tempi medi di lavorazione e spingendo a modificare alcune pratiche usuali fino al passato recente.
Non credi che uno dei maggiori elementi di attrazione dei vini dell'Alto Piemonte sia – con tutte le differenze tra un Bramaterra e un Sizzano, tra una semplice Vespolina e un potente Gattinara, eccetera – il fatto che condividono una grande facilità di beva?
Ne sono certa, questo è sicuramente uno dei fattori che più ci contraddistingue.
Infine, c'è per te il rischio di snaturare il carattere di questi vini se la domanda dei mercati che amano rossi più "carnosi" e morbidi dovesse aumentare?
Bella domanda. Abbiamo superato indenni questo rischio diversi anni fa, quando già il mercato chiedeva vini tutti muscoli e morbidezza. Un profilo all'interno del quale noi sicuramente non ci collocavamo e non ci collochiamo. Io spero fortemente che le aziende non si facciano attirare da miraggi e facili scorciatoie, perché snaturare i nostri vini procurerebbe forse un risultato nel breve periodo su alcuni mercati, ma un dannoso e non quantificabile effetto boomerang in seguito.

vitigni tradizionali. Si parte dal nebbiolo, cioè il gioiello della regione, qui chiamato "spanna" (e nelle valli ossolane "prünent"). Si passa poi a uve rosse meno celebrate, però valide: vespolina (che dà vini pepati e succosi), croatina, uva rara; oltre ovviamente all'ubiqua barbera.

Non mancano i vitigni a bacca bianca, a cominciare dall'erbaluce. Che dà vini in media vibranti, sapidi, di bella progressione gustativa; e in taluni casi di spazialità e complessità davvero sorprendenti. Qualche coraggioso vignaiolo continua – o riprende – l'antica e peculiare forma di allevamento della vite detta "maggiorina". Un metodo che non prevede filari, bensì aree quadrate di circa quattro metri di lato, che ospitano al centro le piante (spesso di diverse varietà). Progressivamente abbandonato perché impossibile da meccanizzare nei trattamenti, «è un metodo geniale dal punto di vista della potatura e del lavoro primaverile ed estivo», nella parole di Silvia Barbaglia, giovane produttrice di Boca, «ma decisamente antieconomico». Eppure favorisce un'ottima qualità dei frutti, e non si vede perché i disciplinari di produzione dei vini Doc oggi non lo ammettano (è consentito solo per fare vino da tavola). Letto fin qui, il testo sembra quasi un dépliant dell'ente del turismo locale. Tutto bello, tutto riuscito, tutto in crescita. Ovviamente alcuni punti deboli ci sono. I vini cosiddetti di base sono facili da bere, ma possono pure avere qualche tratto di rusticità (a cominciare da una grana tannica piuttosto grossa) e qua e là qualche deficit di maturazione. Inoltre l'assaggiatore anche non troppo pignolo non può che registrare una certa disomogeneità stilistica: all'interno di una stessa denominazione coesistono rossi austeri, progettati per una lenta maturazione in cantina, e rossi fruttati e immediati, di stile chiamiamolo internazionale; vini "moderni" e vini dalla configurazione autunnale, un po' sfibrati e stanchi già all'uscita sul mercato.

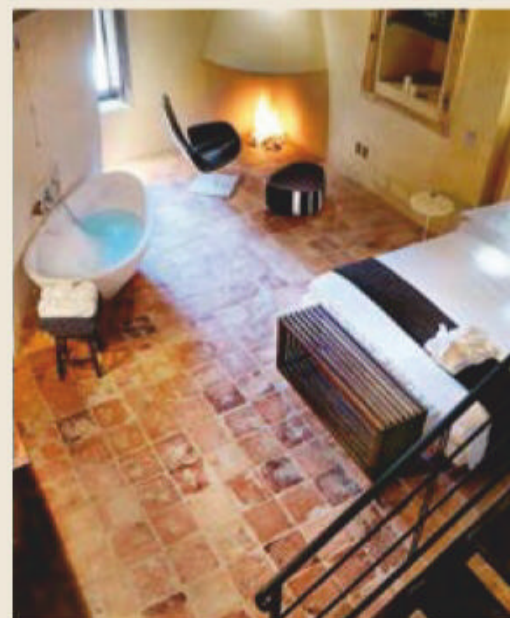
UN QUADRO NON ANCORA PERFETTO MA BEN PROMETTENTE PER IL FUTURO. DOPO L'ETNA POTREBBE DAVVERO ESSERE QUESTA LA REGIONE SU CUI PUNTARE.

Sono, vivaddio, piccoli problemi di un'area in espansione. Il quadro generale è ampiamente positivo e molto promettente per il futuro. La varietà dell'offerta, l'evidente curva di crescita della qualità, la convenienza dei prezzi medi per bottiglia, ne fanno la next big thing del vino italiano.

Il Castello di Semivicoli a Casacanditella, sulle colline teatine. Fu eretto dai Perticone, famiglia della nobiltà borbonica, tra XVII e XVIII secolo. Oggi ospita il wine resort della famiglia Masciarelli.

di **FEDERICO DE CESARE VIOLA**

TRA LE VIGNE Relax

> VIAGGIO TRA I MIGLIORI WINE RESORT ITALIANI
dal Piemonte alla Sicilia per un'esperienza di charme: degustazioni guidate e vinoterapia, ristoranti d'autore e scuole di cucina, accademie sportive e percorsi benessere.

Castello di Semivicoli

NOBILTÀ GREEN

Regione: **Abruzzo**

•••

FURONO I PERTICONE - FAMIGLIA DELLA NOBILTÀ BORBONICA CHE DURANTE L'ESTATE SOGGIORNAVA IN ABRUZZO SIA PER LA VILLEGGIATURA SIA PER SUPERVISIONARE LE TREBBIATURE E LE VENDEMMIE NEI SUOI LATIFONDI – A ERIGERE IL CASTELLO IN VARIE FASI TRA XVII E XVIII SECOLO.

L'antica dimora sulle colline teatine fu acquistata da Gianni Masciarelli e Marina Cvetic nel 2004 e l'impegnativo restauro conservativo è stato completato nel 2009 senza intaccare l'identità dell'edificio. Il frantoio e la bottaia al piano terra, ad esempio, sono stati ridestinati ad aree per eventi e degustazioni, incluso un wine bar in cui poter scoprire tutte le 19 etichette delle 5 linee di prodotto di Masciarelli. Eclettico e di charme l'interior design delle 11 camere e suite, tra arredi d'epoca ed elementi contemporanei. A metà strada tra il litorale adriatico e il massiccio della Maiella, questo wine resort è anche ecosostenibile: fa parte di Ecoworld Hotel e ha ottenuto la certificazione EMAS.

> Il vino

Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva, vino principe della produzione, è un poderoso cru proveniente dal Vigneto di Cave a San Martino sulla Marrucina; Castello di Semivicoli Pecorino DOC, con profumi di erbe di montagna, fresco e sapido al palato.

> L'esperienza

Una degustazione a bordo piscina dell'olio evo della linea Marina Cvetic.

Il Falconiere

PASSIONE DI FAMIGLIA

Regione: **Toscana**

•••

FESTEGGIA 30 ANNI IL LUXURY RESORT INAUGURATO NEL 1989 DA RICCARDO E SILVIA BARACCHI DANDO NUOVA VITA ALL'ANTICO PODERE DI FAMIGLIA NELLA CAMPAGNA CORTONESE.

Dove un tempo c'era la limonaia ora si trova il ristorante Il Falconiere, dal 2002 unico stellato della provincia aretina, con una splendida terrazza panoramica affacciata sui vigneti. La chef Silvia Baracchi e il suo executive Richard Titi propongono una cucina raffinata e di stagione, con una dichiarata passione per la cacciagione. Belli i dettagli di artigianato locale che arricchiscono le 34 camere e suite della struttura. Gli acini d'uva con cui si producono i vini Baracchi (da 5 generazioni) si trasformano in creme per i trattamenti o estratti per un bagno nel vino, una delle esperienze da provare nella Spa di questo Relais & Châteaux, attrezzata con bagno turco, sauna e vitality pool riscaldata.

> Il vino

Syrah Riserva Cortona D.O.C. 2015, affinato 18 mesi in barrique, fruttato e speziato, con una trama profonda ed elegante.

> Il piatto

Bottoni di cinghiale con salsa di vino rosso al ginepro.

> L'esperienza

Una battuta di caccia insieme alla famiglia Baracchi e poi una lezione di cucina a tema.

Le costolette di agnello in crosta di vinaccia con scalogno e salsa di vino di Silvia Baracchi al ristorante Il Falconiere.

Villa Tirrena Relais

SOPRA E SOTTO IL GIARDINO

Regione: **Lazio**

BASTEREBBE IL PANORAMA IPNOTICO DELLA VALLE DEI CALANCHI - UN FENOMENO NATURALE CREATO DAI PROFONDI SOLCHI SCAVATI DALL'AZIONE EROSIVA DELL'ACQUA – A RENDERE UNICO IL RELAIS DI PAOLO E NOEMIA D'AMICO, TRA L'UMBRIA E L'ALTO LAZIO.

Ma c'è molto di più: una residenza del XVI secolo dal décor eclettico, 8 camere di discreta eleganza, una torre del XIII secolo, una piscina interna riscaldata e un giardino con una collezione di opere d'arte contemporanea di Anish Kapoor, Banksy e Mitoraj, tra gli altri. E poi c'è la scenografica cantina con archi di tufo, sotto il giardino pensile, dove i vini riposano al suono della musica classica. Sono circa 31 (sui 90 totali) gli ettari vitati in regime biologico, con varietà principalmente internazionali, da cui nascono le otto etichette di questo domaine della Tuscia, a poco più di un'ora di macchina da Roma o Firenze.

> Il vino

Falesia 2017, uno chardonnay in purezza con note di agrumi maturi, mandorle e vaniglia e un palato ampio ed elegante, dal finale sapido.

> L'esperienza

La biblioteca sotterranea dove leggere oppure degustare i vini dell'azienda.

> Nei dintorni

Civita di Bagnoregio, la "città che muore" candidata a diventare patrimonio Unesco.

Villa Tirrena Relais | Località Palombaro, Vaiano, Castiglione in Teverina (VT) | paoloenoemiadamico.net

Qui sopra. La torre del Sole, risalente al XIII secolo, all'interno della tenuta.

In questa pagina dall'alto. Lo chef Juan Camilo Quintero con la sua brigata; la nuova suite della Tinaia; ravioli di anatra al burro con scorzetta di agrumi.

Borgo San Felice

TUSCANY MATTERS

Regione: **Toscana**

SONO MOLTE LE NOVITÀ TARGATE 2019 DEL RELAIS & CHÂTEAUX DI PROPRIETÀ DEL GRUPPO ALLIANZ, UN ALBERGO DIFFUSO CHE SI SVILUPPA INTORNO ALLA PIAZZA MEDIEVALE DEL BORGO IN PIETRA, CIRCONDATO DALLE VIGNE DI AGRICOLA SAN FELICE.

Con il completamento della ristrutturazione, durata tre anni, le stanze sono salite a 60, comprese le nuove, raffinate suite de "La Curia". In cucina è arrivato il giovane talento Juan Camilo Quintero che, sotto la supervisione dello chef Enrico Bartolini, ha trasformato il ristorante Poggio Rosso (e la più casual Osteria del Grigio) in una delle migliori destinazioni gastronomiche del Chianti. Dove un tempo c'era il frantoio oggi c'è la Spa, con una nuova cabina di coppia per i trattamenti. Nel Borgo i ritmi sono slow, tra una degustazione in cantina, una passeggiata tra i vicoli e una visita all'Orto Felice, il progetto di orto "sociale", promosso dalla Fondazione Allianz Umana Mente, che vede coinvolti giovani diversamente abili e alcuni anziani residenti della zona.

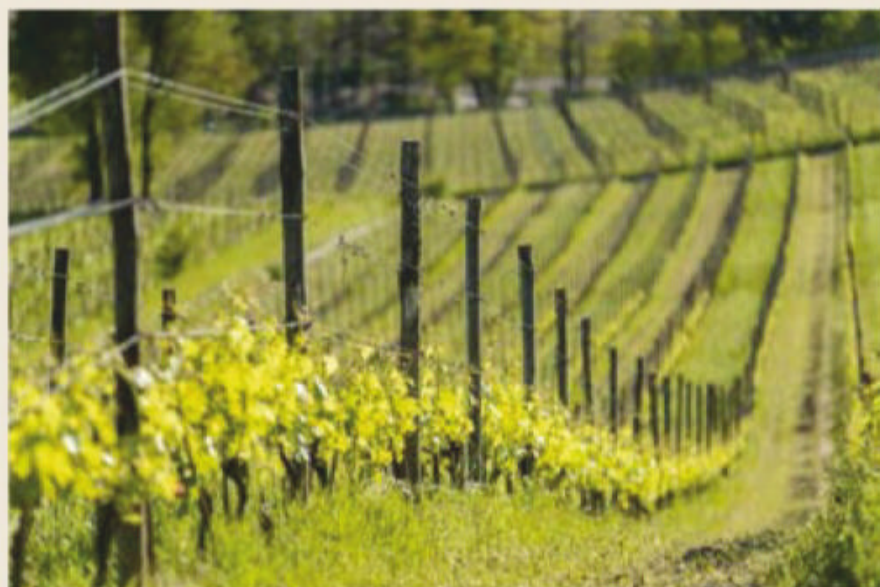
> Il vino

Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione Docg 2013: profondo, dai tannini eleganti, con note di ribes nero, liquirizia e tabacco.

> I piatti

Il "Panforte Quintero"; Riso del borgo con cinghiale e cavolo nero; Maialino di cinta senese arrostito, peperoni e albicocche.

> L'esperienza

Un'escursione in e-bike tra le colline del Chianti.

Locanda La Raia

A SCUOLA DI BIODIVERSITÀ

Regione: **Piemonte**

•••

CREATA NEL 2002 DALLA FAMIGLIA ROSSI CAIRO, LA RAIA È UN VERO E PROPRIO ECOSISTEMA: 180 ETTARI DI VIGNETI, PASCOLI, BOSCHI DI CASTAGNO, ACACIA, SAMBUCO, ANIMALI SELVATICI, UN ASILO E UNA SCUOLA STEINERIANA.

All'interno di quest'azienda agricola biodinamica, nel cuore delle colline del Gavi, si trova anche Locanda La Raia - un boutique hotel ricavato da un'antica posteria con 12 camere arredate con pezzi di design contemporaneo e antichi mobili piemontesi – e una fondazione d'arte che invita artisti internazionali a realizzare opere site specific nel paesaggio della tenuta. Nel corso degli anni hanno lasciato una traccia permanente, tra gli altri, Remo Salvadori, Koo Jeong A. E e Michael Beutler. A rendere ancora più piacevole il soggiorno c'è la Spa, con piscina riscaldata interna ed esterna e hammam, e la cucina di Tommaso Arrigoni, focalizzata sulle stagioni e sui prodotti dell'azienda, dai cereali antichi alla verdura dell'orto biologico, alle carni di Fassona.

> Il vino

Gavi DOCG Riserva Vigna Madonnina La Raia 2016: bouquet complesso, con note di frutta matura e miele, equilibrato e sapido in bocca, con un lungo finale.

> I piatti

Baccalà mantecato Brand de cujun, crema di ceci e rosmarino fritto; ravioli del plin al sugo di carne; bonet con pere sciroppate alle spezie.

> L'esperienza

Yoga retreat con Carolina Dina, dal 31 ottobre al 3 novembre.

Qui a fianco. La Trattoria Enrico Bertolini.

L'Andana

MAREMMA DI CHARME

Regione: **Toscana**

CHI AMA LE BOLLICINE POTREBBE PREFERIRE L'ALBERETA, LO STORICO WINE RESORT TRA LE VIGNE DELLA FRANCIACORTA.

Ma chi, viceversa, è innamorato della Maremma toscana, non potrà che scegliere l'Andana, l'altra proprietà di Terra Moretti nella campagna alle spalle di Castiglione della Pescaia, circondata dai 500 ettari della Tenuta La Badiola. Il lungo viale di cipressi e pini marittimi conduce all'ex tenuta di caccia che accoglieva il Granduca Leopoldo II e la sua corte. Una residenza di charme con 20 camere e 13 suite arredate con gusto e calore, un centro benessere firmato ESPA e due ristoranti, La Villa e La Trattoria Enrico Bertolini: il primo più tradizionale, il secondo creativo e contemporaneo, con un percorso degustazione 100% alla brace. Casa Badiola Tuscan Inn, con 14 camere e suite, è l'alternativa più familiare, proprio di fronte al campo da golf. Tra le tante attività offerte dal resort, dalle passeggiate a cavallo allo yoga, ci sono anche le Accademie con campioni di varie discipline.

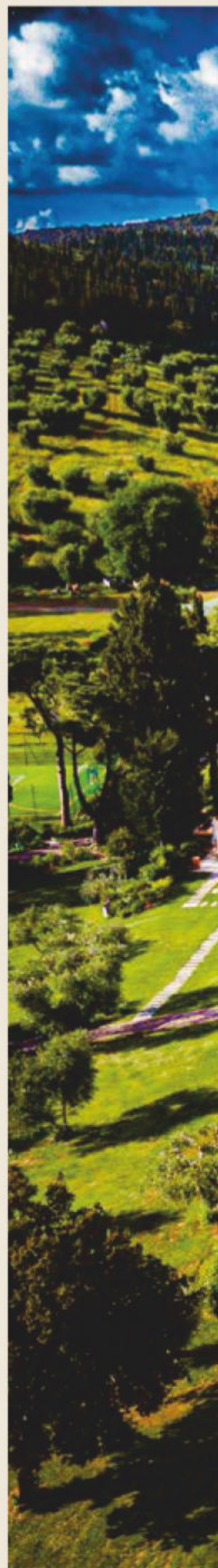
> Il vino

Acquagiusta Vermentino, un vino fresco e immediato, dalle delicate note floreali.

> I piatti

Ravioli di astice alla piastra con il suo sugo profumato alle arachidi toscane e coriandolo; animella ai carboni, porro "bruciato", salsa al cocco e pepe "Timur di Tarai".

> L'esperienza

L'Academy con Filippo Volandri, ex numero uno del tennis italiano.

A destra. La piscina delle Terme della Valpolicella.

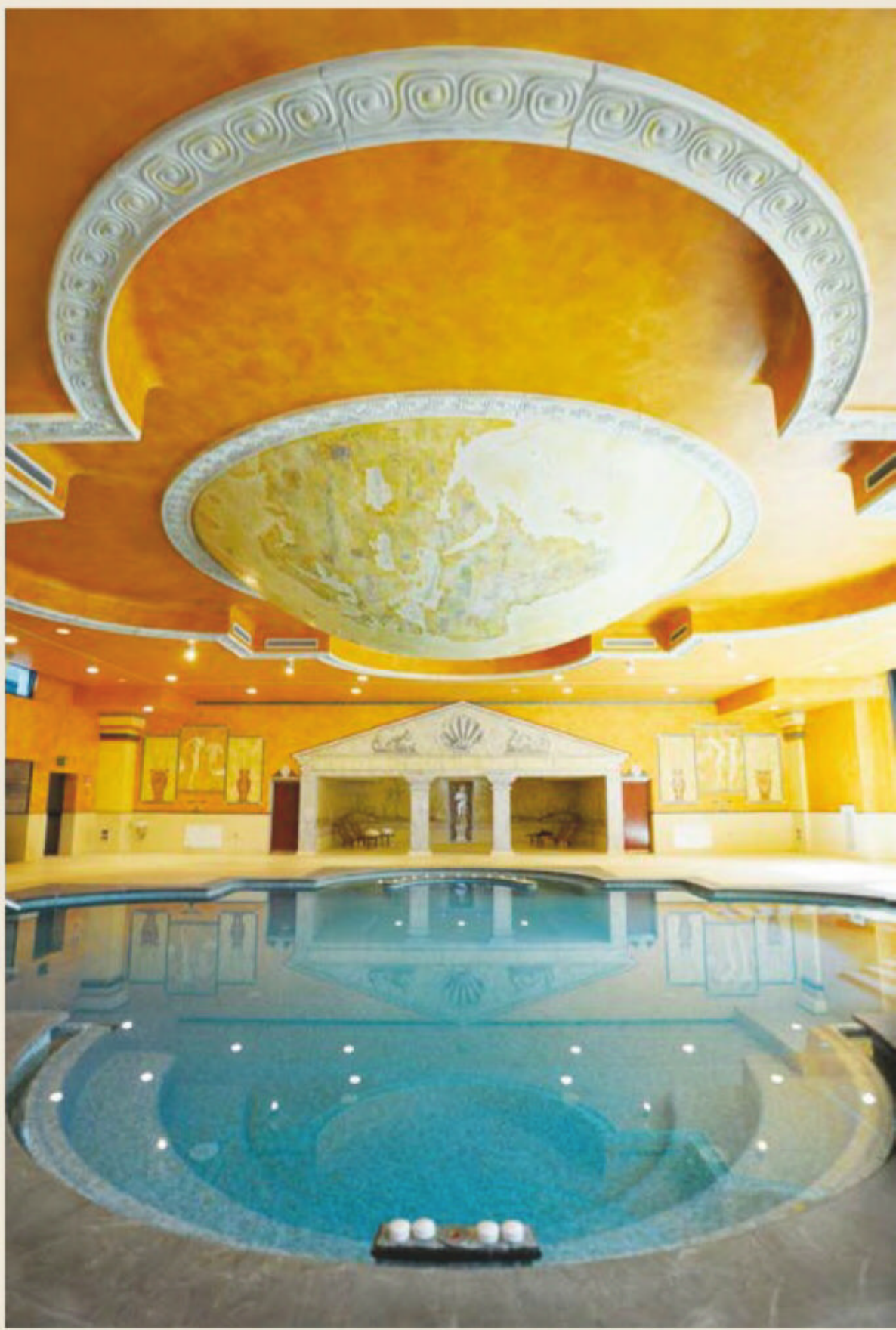
Villa Quaranta

VINOTERAPIA

Regione: **Veneto**

•••

AMBASCIATRICE DELL'AMARONE NEL MONDO, LA FAMIGLIA TOMMASI CURA ANCHE L'OSPITALITÀ DI QUESTA STORICA DIMORA DI 20MILA METRI QUADRATI, CON PARCO E GIARDINI, ALLE PORTE DELLA VALPOLICELLA CLASSICA.

Il luogo ideale per un lungo weekend rigenerante da trascorrere soprattutto a mollo nelle piscine di acqua salsobromoiodica delle Terme della Valpolicella, un'area benessere dove si può godere anche della vinoterapia con i grandi vini del territorio. A proposito: sono oltre 1.300 le etichette che accompagnano, tra affreschi del '600 e lampadari, le proposte gastronomiche dello chef Emanuele Selvi al ristorante Borgo Antico. In più c'è la Cantina in Villa, ideale per degustazioni guidate, e la Bottega del Gusto, un'alternativa intima e informale per scoprire i migliori prodotti del territorio. Le camere e le suite, ben 79, sono tutte arredate in stile decisamente classico.

> Il vino

Amarone della Valpolicella Classico Tommasi 2013, intenso e complesso, con note di frutta scura e liquirizia.

> I piatti

Risotto alle pesche di Pescantina IGP, zenzero, lime e basilico; brasato di manzo al vino Ripasso della Valpolicella, con polenta di Storo.

> L'esperienza

Un tour tra le vigne della Valpolicella a bordo di una Vespa d'epoca.

Rosewood Castiglion del Bosco

ORIZZONTI LONTANI

Regione: **Toscana**

VI BASTANO 2MILA ETTARI NEL CUORE DELLA VAL D'ORCIA, PATRIMONIO UNESCO, PER UN WEEKEND RIGENERANTE?

La proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo – dal 2015 gestita da Rosewood Hotels & Resorts – è una delle tenute più grandi e storiche del territorio di Montalcino. Oltre alle 23 suite, il resort dispone di 11 ville, restaurate da case coloniche del 17° e 18° secolo, ognuna con piscina privata, terrazze e giardini: una soluzione ideale per famiglie e gruppi di amici (alcune ville possono ospitare fino a 12 persone) in ogni stagione, anche in inverno. Nel borgo ci sono due ristoranti: Campo del Drago e l'Osteria La Canonica - entrambi sotto la guida dello chef Matteo Temperini - dove si tengono anche lezioni di cucina per imparare i segreti delle ricette toscane. Completano l'esperienza la Spa e la cantina, con i suoi 62 ettari di vigneto, dove si producono tutti i vini della tenuta.

> Il vino

Brunello di Montalcino 2014: grande struttura ed equilibrio, al naso note di piccoli frutti rossi e agrumi maturi, ideale con il piccione.

> Il piatto

La rosticciana di Cinta Senese.

> L'esperienza

Il golf club privato con 18 buche disegnate dal leggendario campione del British Open Tom Weiskopf su 210 ettari.

Feudi del Pisciotto

NELL'ANTICO PALMENTO

Regione: **Sicilia**

•••

È UNA SICILIA RURALE E AUTENTICA QUELLA CHE FA DA CORNICE A QUESTO FEUDO DEL 1700 AI MARGINI DELLA RISERVA NATURALE SUGHERETA DI NISCEMI, OGGI TRASFORMATO NEL WINE RELAIS DI FEUDI DEL PISCIOTTO, AZIENDA CON 44 ETTARI VITATI.

Straordinario, per dimensioni e stato di conservazione, il palmento all'interno dell'antico baglio, che da solo vale la deviazione in quest'angolo sud-orientale dell'isola. Tra le dieci camere, impreziosite da ceramiche di Caltagirone e originale cotto siciliano, scegliete la suite all'interno della Torre d'Ovest del Pisciotto. A disposizione degli ospiti una piscina panoramica, circondata da dolci colline di ulivi e vigne, e un'area wellness con bagno turco e sauna. Il ristorante Il Palmento di Feudi – con un pavimento a vista affacciato sulla barricaia – propone una cucina siciliana rivisitata con estro.

> Il vino

Feudi del Pisciotto Nero d'Avola 2016, armonico e persistente, con note di ribes nero e ciliegia.

> Il piatto

Paccherо di grani antichi siciliani "Damigella" con ragù di agnello e piacentino ennese dop croccante.

> L'esperienza

La cooking school Le Cirque, sviluppata in collaborazione con il celebre ristorante americano.

OROVERDE

CINQUE MODI VINCENTI DI SERVIRE L'INSALATA PER CENA

È UN MOMENTO MAGICO sui banchi del mercato, ricolmi di verdure di inizio autunno, pronte a riempire la nostra borsa della spesa. È la stagione giusta per dedicarsi a questi ingredienti - e agli ultimi scampoli di pomodori e melanzane - e farli diventare i protagonisti della nostra tavola: è tempo, insomma, di preparare insalate semplici e gustose, tanto sostanziose da poter essere servite come piatto principale. Ognuna di quelle che vi presentiamo oggi testimonia quanto delizioso sia questo momento dell'anno. Alcune sono nuove interpretazioni di ricette affermate, come la Caesar salad alla vietnamita dello chef Bryant Ng di Cassia, a Los Angeles, che rinforza la classica Caesar salad con salsa di pesce ed erbe aromatiche fresche. Altre, come l'insalata con melanzana impanata, mais, menta e feta di pag. 119, sono creazioni del tutto inedite. Continuate la lettura per scoprire tanti modi diversi di godersi queste delizie di stagione.

di KELSEY YOUNGMAN
foto di VICTOR PROTASIO

Caesar salad alla vietnamita con crostini e acciughe

p. 116

Una grande Caesar salad dipende principalmente dalla qualità del condimento. Bryant Ng, chef di Cassia, a Los Angeles, ha rinforzato la sua versione con salsa di pesce e acciughe sotto sale. Questo intenso condimento ricopre un mix di lattughe ed erbe aromatiche fresche, acciughe marinate, confettura di fichi, cipolla rossa e crostini croccanti. Il risultato? Una Caesar salad con più umami e una miglior consistenza.

Panzanella al pomodoro e cetriolo con vinaigrette all'aceto balsamico p. 120

Un classico dell'estate da provare anche in autunno per arginare la nostalgia del caldo, qui presentato nella versione di Samin Nosrat, star di Netflix e autrice di "Salt, Fat, Acid, Heat" (pubblicato in Italia da Guido Tommasi Editore). Il pomodoro grattugiato aggiunge un tocco di acidità e dà consistenza alla vinaigrette, rendendola ancora più appetitosa.

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY

Insalata con melanzana impanata, mais, menta e feta p. 119

Abra Berens, autrice di “Ruffage: a practical guide to vegetables” (Chronicle Books), abbrustolisce leggermente il mais fresco donandogli una gradevole complessità aromatica che si sposa magnificamente con melanzane impanate al forno, menta fresca e feta. Un filo di olio piccante al peperoncino completa il piatto.

Broccoletti cacio e pepe con cannellini croccanti e burrata

TEMPO TOTALE: 40 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

I broccoletti aggiungono una piacevole croccantezza a questa insalata calda e veloce da preparare. I fagioli in scatola rendono questa ricetta ancora più facile; risciacquateli e asciugateli accuratamente per renderli croccanti in modo uniforme.

- 500 g di broccoletti
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- 2 scatole di fagioli cannellini (per un totale di circa 500 g di fagioli sgocciolati)
- 1 piccolo peperoncino piccante
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- 250 g di burrata
- 40 g di pecorino Romano grattugiato
- Pepe nero macinato, a piacere
- ½ limone

1. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto finché non sia molto calda, circa 4-5 minuti. Mondate i broccoletti, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e metteteli in una ciotola di grandi dimensioni. Conditeli con 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva e mescolate bene. Trasferite metà dei broccoletti conditi nella padella rovente e cuocete finché non siano abbrustoliti, circa 2-3 minuti per lato, e trasferiteli in una ciotola di grandi dimensioni. Ripetete la procedura con l'altra metà dei broccoletti. Salateli a piacere e metteteli da parte.

2. Pulite la padella, scaldatela a fuoco medio-alto e aggiungete 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Scolate i fagioli e tritate finemente aglio e peperoncino. Quando l'olio sarà caldo aggiungete metà dei fagioli, sistemandoli in uno strato unico. Cuocete, senza mescolare, finché non diventino ben dorati e la buccia non cominci a staccarsi da sola, per circa 1 minuto e mezzo. Aggiungete aglio e peperoncino tritati e cuocete, senza mescolare, per 15-30 secondi. Trasferite il composto nella ciotola con i broccoletti e ripetete la procedura con altri 2 cucchiai d'olio e i fagioli rimanenti.

3. Condite broccoletti e fagioli con prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Appoggiate la burrata al centro di un piatto di portata e disponete intorno ad essa il composto di broccoletti. Guarnite con pecorino grattugiato, pepe nero macinato, olio extravergine d'oliva e qualche spicchio di limone. - HETTI MCKINNON, FAMILY

VINO Bianco italiano con sentori di limone: Principe Pallavicini Frascati Superiore 2017.

Caesar salad alla vietnamita con crostini alle acciughe

(FOTO A PAG. 113)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Due diversi tipi di acciughe danno un contributo fondamentale al sapore deciso di questa insalata. Le acciughe salate aggiungono sapidità e gusto al condimento, le alici marinate (note anche come boquerones), invece, un piacevole tocco di acidità. I fichi secchi completano il piatto: dolci e morbidi, sono l'accompagnamento ideale per il pesce azzurro.

CONDIMENTO CAESAR

- 15 acciughe intere sotto sale (oppure 3 cucchiai di pasta d'acciughe confezionata)
- 450 g di maionese
- 3 cucchiai d'acqua
- 2 cucchiai di succo di limone
- 2 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 cucchiaini di aglio grattugiato
- ¾ di cucchiaino di salsa di pesce
- Pepe nero macinato, a piacere
- ¼ di cucchiaino di salsa Worcestershire

CROSTINI

- 1 baguette o pane rustico da 500 g
- 160 g di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio e mezzo di aglio grattugiato
- Sale a piacere
- Pepe nero macinato, a piacere

INSALATA

- 2 cespi di lattuga romana
- ½ cespo di scarola riccia
- Sale a piacere
- 1 cipolla rossa
- 40 g di erbe aromatiche tritate (tipo menta, shiso, coriandolo fresco, basilico thai, prezzemolo ed erba cipollina)
- 12 fichi secchi
- 85 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 24 acciughe marinate, tipo boquerones
- 2 cucchiai di olio al peperoncino (ricetta a pag 119)
- 2 cucchiai di succo di limone

1. Preparate il condimento Caesar: se le utilizzate, sciacquate le acciughe sotto acqua fredda corrente, mettetele in una ciotola di medie dimensioni e copritele con acqua fredda. Lasciatele a mollo per 20 minuti quindi scolatele. Rimuovete la spina dorsale così da ottenere due filetti da ogni acciuga. Sciacquate i filetti e tamponateli con carta assorbente. Tritateli finemente per ottenere circa 3 cucchiai di pasta d'acciughe; mettetele da parte.

2. Unite in una ciotola di medie dimensioni maionese, 3 cucchiai d'acqua, succo di limone, Parmigiano Reggiano, aglio, salsa di pesce, pepe nero a piacere, salsa Worcestershire e 2 cucchiai di pasta di acciughe fatta in casa (oppure di quella confezionata). Mescolate fino a ottenere una salsa liscia ed omogenea. Potete eventualmente aggiungere altra acqua se desiderate una salsa più liquida.

3. Preparate i crostini: Preriscaldate il forno a 180°C. Spezzate il pane con le mani per ottenere tanti piccoli pezzi (più o meno della dimensione di una noce) e metteteli in una ciotola di grandi dimensioni. Unite olio extravergine d'oliva, aglio grattugiato e 1 cucchiaio di pasta d'acciughe in una piccola casseruola su fuoco medio. Cuocete, mescolando spesso, finché l'aglio non si ammorbidisca, per circa 3-5 minuti. Versate il composto sui pezzettini di pane, mescolando delicatamente; salate e pepate a piacere. Distribuite i pezzi di pane su 2 placche da forno, senza sovrapporli, e cuocete nel forno preriscaldato finché non siano ben dorati e croccanti, per 15-20 minuti. Mescolate i crostini e girate le teglie a metà cottura.

4. Preparate l'insalata: lavate e asciugate le lattughe, tagliate la romana a striscioline e spezzate la scarola con le mani. Affettate sottilmente la cipolla, tritate le erbe e tagliate i fichi in 4 pezzi ciascuno. Unite le lattughe in una ciotola di grandi dimensioni e condite a piacere con il condimento Caesar. Aggiungete cipolla, erbe e fichi; salate a piacere e mescolate delicatamente. Disponete l'insalata su 4 piatti di portata e guarnite con crostini, Parmigiano Reggiano grattugiato e filetti di acciughe marinate. Condite con olio al peperoncino e succo di limone.

Da fare in anticipo: potete preparare il condimento Caesar fino a 3 giorni in anticipo. Coprite e conservate in frigorifero fino al momento di servirlo. Potete cuocere i crostini fino a 1 giorno prima; conservateli in un contenitore ermetico a temperatura ambiente.

VINO Pouilly-Fumé intenso e affumicato: Régis Minet Vieilles Vignes 2017

Broccoletti cacio e pepe con cannellini croccanti e burrata

a sinistra

La versione del cacio e pepe dell'autrice di libri di cucina Hetty McKinnon è semplice e gustosa quanto quella originale. Questa insalata, proveniente dall'ultimo libro di McKinnon, Family, possiede lo stesso sapore deciso ed elegante del classico piatto di pasta italiano e lo completa con broccoletti abbrustoliti e fagioli cannellini croccanti. Un piatto perfetto per una cena in compagnia.

Insalata con salame, ceci e verdura sott'aceto a destra

Lo chef Taylor Thornhill, del ristorante Bateau a Seattle, chiama questa ricetta "insalata svuota-dispensa". Si può preparare, infatti, in pochi minuti con un cespo di lattuga del mercato e un frigorifero ben fornito o, con una rapida marinatura, in circa un'ora, rendendola ideale come portata principale per la cena di tutti i giorni o come antipasto o contorno per una festa.

Insalata con salame, ceci e verdura sott'aceto

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 35 MINUTI
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Questi bocconcini contengono tutti gli elementi fondamentali di un buon antipasto: saporite verdure sott'aceto, formaggio fresco e salumi. Le tenere foglie interne di lattuga romana danno un tocco croccante e gustoso.

FUNGHI

- **4 cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **1 kg di funghi champignon**
- **Sale a piacere**
- **250 ml di vino bianco secco**
- **120 ml di aceto di champagne**

VINAIGRETTE

- **120 ml di aceto di vino rosso**
- **3 cucchiaini e mezzo di senape di Digione**
- **1 spicchio d'aglio**
- **½ cucchiaino di sale**
- **Pepe nero macinato, a piacere**
- **120 ml di olio extravergine d'oliva**

INSALATA

- **1 scatola di ceci (circa 240 g sgocciolati)**
- **250 g di salame**
- **230 g di mozzarella fresca**
- **Sale a piacere**
- **4-6 cesti di insatala little gem oppure 2 buste di "cuor di lattuga"**
- **100 g di carote sott'aceto**
- **100 g di fagiolini sott'aceto**
- **100 g di cipolle rosse sott'aceto**

1. Preparate i funghi: scaldate 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Pulite i funghi e aggiungetene metà alla padella. Cuocete, girando di tanto in tanto, finché non siano dorati, per circa 6-8 minuti. Aggiungete un pizzico di sale e continuate a cuocere finché i funghi non rilascino un po' di liquido e siano teneri, per altri 3 minuti. Trasferiteli su un piatto e ripetete la procedura con l'altra metà dei funghi.

2. Unite tutti i funghi nella padella a fuoco medio-alto e cuocete per altri 4-5 minuti. Aggiungete vino e aceto; portate a ebollizione a fuoco alto. Cuocete, girando di tanto in tanto, finché il liquido non sia ridotto di metà, per circa 10-12 minuti. Salate a piacere e trasferite il composto in una ciotola di grandi dimensioni. Lasciatelo riposare in frigorifero, senza coprire, finché non si raffreddi, per circa 30 minuti. Scolate i funghi prima di utilizzarli; scartate il liquido.

3. Preparate la vinaigrette: unite aceto, senape, aglio pelato e schiacciato, sale e pepe in un frullatore. Azionate l'apparecchio ad alta velocità fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 5 secondi. Abbassate a velocità media e aggiungete molto lentamente l'olio extravergine d'oliva, attraverso l'apertura nel coperchio dell'apparecchio. Frullate fino a ottenere una salsa liscia, per circa 40 secondi.

4. Preparate l'insalata: unite in una ciotola di grandi dimensioni funghi scolati, ceci scolati, salame tagliato a dadini, mozzarella tagliata a cubetti e 120 ml di vinaigrette; salate a piacere. Lavate e asciugate le foglie di lattuga e disponetele su un vassoio. Ponete una cucchiaiata di composto di funghi al centro di ciascuna foglia e condite con 2 cucchiai di vinaigrette. Guarnite con carote, fagiolini e cipolle sott'aceto. - TAYLOR THORNHILL, BATEAU, SEATTLE

Da fare in anticipo: potete cuocere i funghi fino a 4 giorni prima; conservateli in frigo, nel loro liquido di cottura.

VINO Barbera d'Asti fresca, dai sentori di frutta rossa: Renato Ratti 2016.

Insalata con melanzana impanata, mais, menta e feta

(FOTO A PAG. 115)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 40 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Tagliare le melanzane a fette sottili e uniformi è il segreto per preparare questa insalata correttamente; la buccia diventa scura e croccante mentre la polpa arrostisce fino alla consistenza ideale. Il mais può diventare difficile da gestire in padella: tenetelo parzialmente coperto durante la cottura per contenere i chicchi che scoppiettano.

- **300 g di pan grattato**
- **120 g di olio di semi**
- **Sale, a piacere**
- **Pepe nero macinato, a piacere**
- **4 pannocchie di mais**
- **1 melanzana (da circa 400 g)**
- **4 cucchiai di maionese**
- **100 g di formaggio feta**
- **20 foglie di menta**
- **Olio al peperoncino *(segue ricetta)***

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Unite in una ciotola di medie dimensioni pan grattato, 2 cucchiai di olio di semi, un pizzico di sale e un pizzico di pepe; mettete da parte. Pulite le pannocchie di mais e separatene i chicchi con l'aiuto di un coltello; metteteli da parte.

2. Lavate la melanzana e tagliatela a rondelle alte circa 7-8 mm. Trasferite le fette di melanzana in una ciotola di medie dimensioni e aggiungete 4 cucchiai d'olio di semi, mezzo cucchiaino di sale e un pizzico di pepe; mescolate. Disponete le fette su una placca da forno leggermente unta, senza sovrapporle. Spennellate la superficie di ogni fetta con un cucchiaino scarso di maionese, e spolverizzatela con 2 cucchiai di composto di pan grattato. Cuocete nel forno preriscaldato finché la melanzana non sia tenera e ben dorata, per circa 20-22 minuti.

3. Nel frattempo, scaldate 2 cucchiai di olio di semi in una padella di grandi dimensioni a fuoco alto. Aggiungete i chicchi di mais, mezzo cucchiaino di sale e un pizzico di pepe. Coprite parzialmente la padella e cuocete, scuotendo occasionalmente la padella, finché i chicchi di mais non siano abbrustoliti, per circa 8 minuti. Spegnete il fuoco e lasciateli raffreddare nella padella per 1 minuto, quindi trasferiteli in una ciotola.

4. Dividete le fette di melanzana tra 4 piatti di portata e guarnite con chicchi di mais, pezzettini di feta e qualche foglia di menta. Condite con olio al peperoncino. - ABRA BERENS, RUFFAGE

VINO Cerasuolo d'Abruzzo fresco e delicato: Valle d'Oro 2017 di Cantina Tollo.

Olio al peperoncino

TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 10 MINUTI
DOSI PER: 120 ML

Raddoppiate le dosi indicate e utilizzate questo olio anche su pizza, verdure grigliate o formaggio fresco.

- **120 ml di olio di semi**
- **1 cucchiaio di peperoncino a scaglie**
- **1 pizzico di sale**

1. Scaldate metà dell'olio in un pentolino a fuoco medio finché non luccichi, per circa 3 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete peperoncino e sale e lasciate riposare per 1-2 minuti. Aggiungete l'olio rimanente e lasciate raffreddare a temperatura ambiente, per circa 1 ora. - ABRA BERENS, RUFFAGE

Da fare in anticipo: potete conservare l'olio in un contenitore ermetico fino a 5 giorni.

Panzanella al pomodoro e cetriolo con vinaigrette all'aceto balsamico

(FOTO A PAG. 114 E A FIANCO)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Per la sua panzanella, l'autrice e stella di Netflix Samin Nosrat prepara in momenti diversi vinaigrette, verdure e crostini. Ciò aiuta a mantenere gli ingredienti croccanti e a condire correttamente l'insalata, consentendo di aggiungere sale, aceto e olio a più riprese, se necessario.

CROSTINI

- **450 g di pane rustico raffermo**
- **5 cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **Sale a piacere**

VINAIGRETTE

- **4 cucchiai di scalogno tritato**
- **4 cucchiai di aceto di vino rosso**
- **2 cucchiai di aceto balsamico di Modena IGP**
- **4 pomodori molto maturi**
- **8 foglie di basilico**
- **120 g di olio extravergine d'oliva**
- **2 spicchi d'aglio**
- **Sale a piacere**

INSALATA

- **¼ di una cipolla rossa**
- **1 cucchiaio di aceto di vino rosso**
- **300 g di pomodorini**
- **600 g di pomodori maturi**
- **Sale a piacere**
- **4 cetrioli**
- **16 foglie di basilico**
- **Sale in fiocchi (tipo Maldon)**

1. Preparate i crostini: Preriscaldate il forno a 200°C. Rimuovete la crosta dal pane e scartatela. Tagliate la mollica a fette alte circa 2 cm, quindi spezzatele con le mani per ottenere tanti pezzi da 2 cm. Condite la mollica con l'olio extravergine d'oliva e disponetela su 2 placche da forno. Cuocete i crostini nel forno preriscaldato, mescolandoli di tanto in tanto, finché non siano ben dorati, per circa 25 minuti. Sfornateli, salateli a piacere e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

2. Preparate la vinaigrette: Unite scalogno tritato, aceto di vino rosso e aceto balsamico in una ciotola di medie dimensioni; lasciate riposare il composto per 15 minuti. Tagliate a metà i pomodori e grattugiateli, dalla parte tagliata, utilizzando una grattugia dai fori grandi, finché non vi rimanga solo la buccia del pomodoro in mano. Scartate le bucce. Misurate 240 ml di polpa di pomodoro e aggiungeteli al composto di aceto; mettete da parte l'eventuale eccesso di pomodoro per un altro uso. Aggiungete olio extravergine d'oliva, foglie di basilico spezzate, aglio schiacciato e sale a piacere. Lasciate macerare per almeno 10 minuti o fino a 30 minuti. Rimuovete e scartate l'aglio. Assaggiate la vinaigrette e aggiustate sale e aceto, se desiderate. Misurate 300 ml di vinaigrette e mettete da parte l'eventuale eccesso per un altro uso.

3. Preparate l'insalata: affettate sottilmente la cipolla e mettetela in una ciotola di piccole dimensioni insieme all'aceto; lasciate macerare per 20 minuti. Mettete metà dei crostini in una ciotola di grandi dimensioni e condite con 120 ml della vinaigrette. Tagliate i pomodori a cubetti e aggiungeteli alla ciotola. Salate a piacere e lasciate riposare il composto per 10 minuti.

4. Togliete le cipolle dall'aceto e aggiungetele alla ciotola; mettete da parte l'aceto. Pelate e affettate il cetriolo, spezzate le foglie di basilico con le mani e aggiungete entrambi alla ciotola. Aggiungete i crostini rimanenti, l'aceto delle cipolle e 180 ml di vinaigrette. Salate a piacere e mescolate delicatamente. Disponete la panzanella su 4 o 6 piatti da portata e completate con qualche fiocco di sale.

Da fare in anticipo: potete conservare i crostini in un contenitore ermetico fino a 2 giorni. Per rinvigorirli, cuocete a 200° per 3-4 minuti. Potete congelare i crostini fino a 2 mesi. Coprite la vinaigrette e conservate in frigorifero fino a 2 giorni. -SAMIN NOSRAT, SALT, FAT, ACID, HEAT

VINO Bianco toscano fresco e sapido: Vermentino Poggio ai Ginepri 2018 di Tenuta Argentiera.

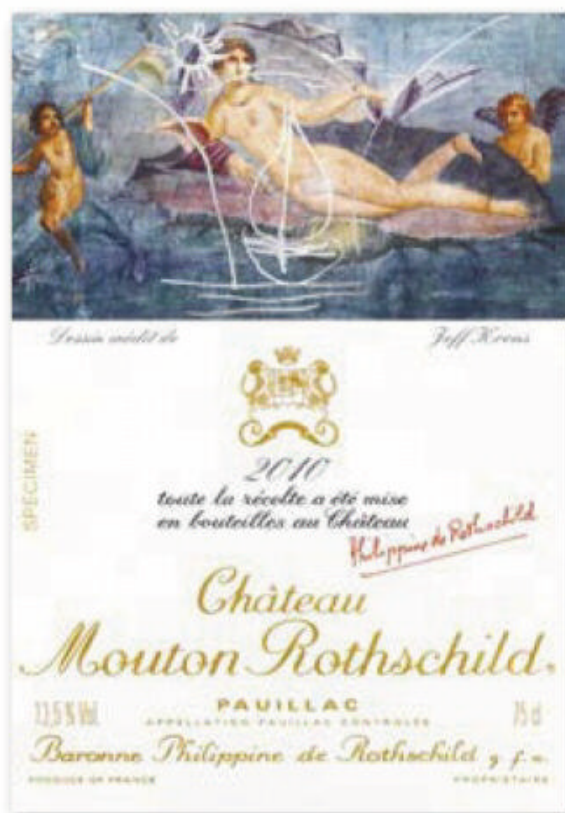
SCONTO
30%
20,00€ invece di 29,40€

END PIECES

Un'etichetta disegnata da Mario Di Paolo di Spazio Di Paolo per l'azienda Fontefico.

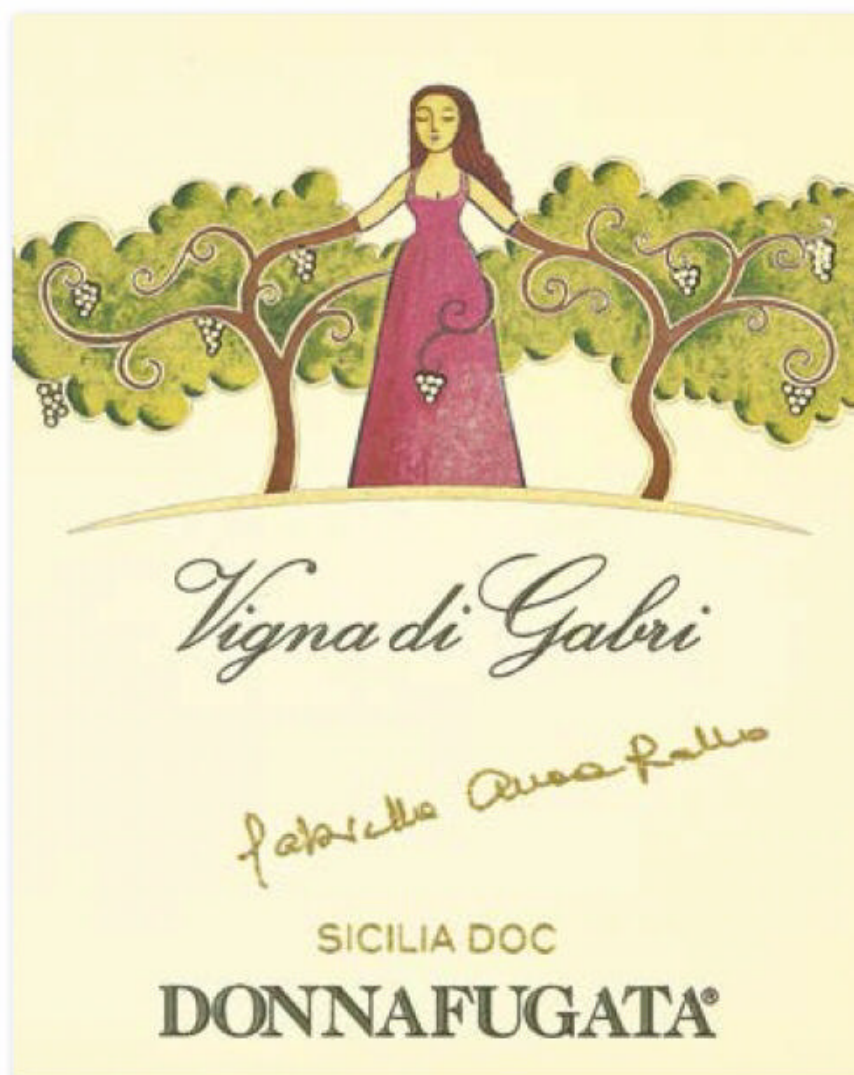
VESTIRE IL VINO D'ARTE

Etichette d'autore. Molto più del semplice biglietto da visita di una bottiglia, sempre più spesso affidate ad artisti, designer, stilisti, sono capaci di comunicare l'essenza del prodotto al pari delle note di degustazione. Un racconto semiotico, da "leggere" prima ancora di stappare.

Da sinistra in senso orario. La collezione di Château Mouton Rothschild con le opere di Kentridge, Chagall e Koons; una bottiglia di Mustazzo di Sella & Mosca firmata da Antonio Marras; etichetta di Spazio Di Paolo per Collefrisio.

P**UÒ SINTETIZZARE** le peculiarità di un territorio, può raccontare la storia e i valori di una famiglia, può tradurre in immagini l'identità di un vino e le sue caratteristiche organolettiche, attraverso un processo sinestetico, oppure può essere un (bellissimo) esercizio creativo fine a se stesso: l'etichetta non è solo il biglietto di presentazione di un vino - con il suo corredo obbligatorio di informazioni - ma in molti casi può rappresentare un vero e proprio testo semiotico, da leggere e decifrare prima di avvicinare la bocca al bicchiere.

Che si tratti dell'opera di un grande artista o del progetto grafico di uno studio di design, le etichette d'autore hanno spesso aiutato un vino a entrare nell'immaginario collettivo degli appassionati, a facilitare la fidelizzazione con il pubblico e, in ultimo, a incrementare le vendite. Vale anche il contrario: un'etichetta anonima (o viceversa troppo "urlante") e non coerente con lo stile del vino può indirizzare altrove la scelta del consumatore. Se citiamo Donnafugata, ad esempio, è molto probabile che nella vostra testa si materializzi una delle figure femminili ideate dall'artista Stefano Vitali per la generosa gamma di vini dell'azienda siciliana. Così come, tra mille bottiglie sugli scaffali, non potrete non riconoscere gli inconfondibili volti di donna tratteggiati da Alberto Manfredi per l'elegante sangiovese in purezza Pergole Torte di Montevertine.

Ha origini antiche la consuetudine di porre un'etichetta sulla bottiglia di un vino. La collezione più emblematica, per storia e per calibro degli artisti coin-

UN'ETICHETTA D'AUTORE PUÒ SUBLIMARE L'IDENTITÀ DI UN VINO E LA SUA CORRISPONDENZA CON IL TERRITORIO DI ORIGINE O CON LA FAMIGLIA PRODUTTRICE

Dall'alto. Kengiro Azuma per un'edizione del Vino della Pace; l'etichetta di Vigna di Gabri di Donnafugata realizzata da Stefano Vitali.

volti, è naturalmente quella di Château Mouton Rothschild. Vendemmia dopo vendemmia Bacon, Chagall, Dalì e Koons, tra gli altri, hanno contribuito al mito del Bordeaux più famoso al mondo. Eppure, quando il giovane pittore e cartellonista Jean Carlu, nel 1924, fece il primo tentativo in stile cubista c'è chi gridò all'ingiuria alla tradizione secolare. Meglio andò con l'annata 1945, alla fine della Seconda Guerra Mondiale: il Barone Philippe de Rothschild decise di celebrare la liberazione e di dedicare il suo vino all'Année de la Victorie, commissionando a Philippe Jullian un'immagine simbolica con la "V" della vittoria: era questa la prima etichetta ufficiale di una

Da sinistra in alto in senso orario. La nuova etichetta della Collezione Grandi Stilisti di Feudi del Pisciotto disegnata da Stephan Janson; Doni & Associati per la linea Aeroplan Servaj di Domenico Clerico; una bottiglia di Castello Romitorio, l'azienda dell'artista Sandro Chia; opera di Anton Fuchs per il Barolo Riserva Villero di Vietti.

lunga serie che ancora oggi rappresenta il più riuscito e duraturo dei rapporti tra arte e vino. Di grande valore è pure il progetto promosso dalla Cantina Produttori di Cormòns, nel Collio friulano: dal 1985 le etichette del Vino della Pace sono state commissionate a grandi artisti come Baj, Ceroli, Manzù e Rauschenberg e le bottiglie inviate ai Capi di Stato di tutto il mondo. Dopo alcuni anni di interruzione, l'iniziativa è ripartita con l'annata 2017, presentata la scorsa primavera.

È già dalla fine degli anni 70 che le cantine, anche in Italia, cominciano a collaborare con artisti e designer: il vino stava diventando un oggetto culturale con una forte corrispondenza con il territorio di origine o con la famiglia produttrice e un'etichetta d'autore era in grado di sublimare questa identità. C'è chi, come la cantina Vietti, ne ha fatto un tratto distintivo vestendo il suo Barolo Villero, a partire dall'annata 1982, con le opere di artisti come Robert Cottingham, Leonid Sokov e Giuseppe Stampone. Le edizioni limitate di cantine che normalmente non si presentano con etichette firmate fanno la gioia dei collezionisti: è il caso di quelle di Miguel Berrocal per Guerrieri Rizzardi di Bardolino o della serie di Jan de Cock per l'Apparita 2009, il merlot fuoriclasse di Castello di Ama. C'è poi il caso dei vignaioli-artisti come Carlo Hauner, che si ispira ai paesaggi eoliani per le etichette della sua Malvasia delle Lipari, o Sandro Chia, massimo esponente della Transavanguardia ma anche proprietario di Castello Romitorio, che presta le sue opere per le etichette del Brunello di Montalcino della Maison.

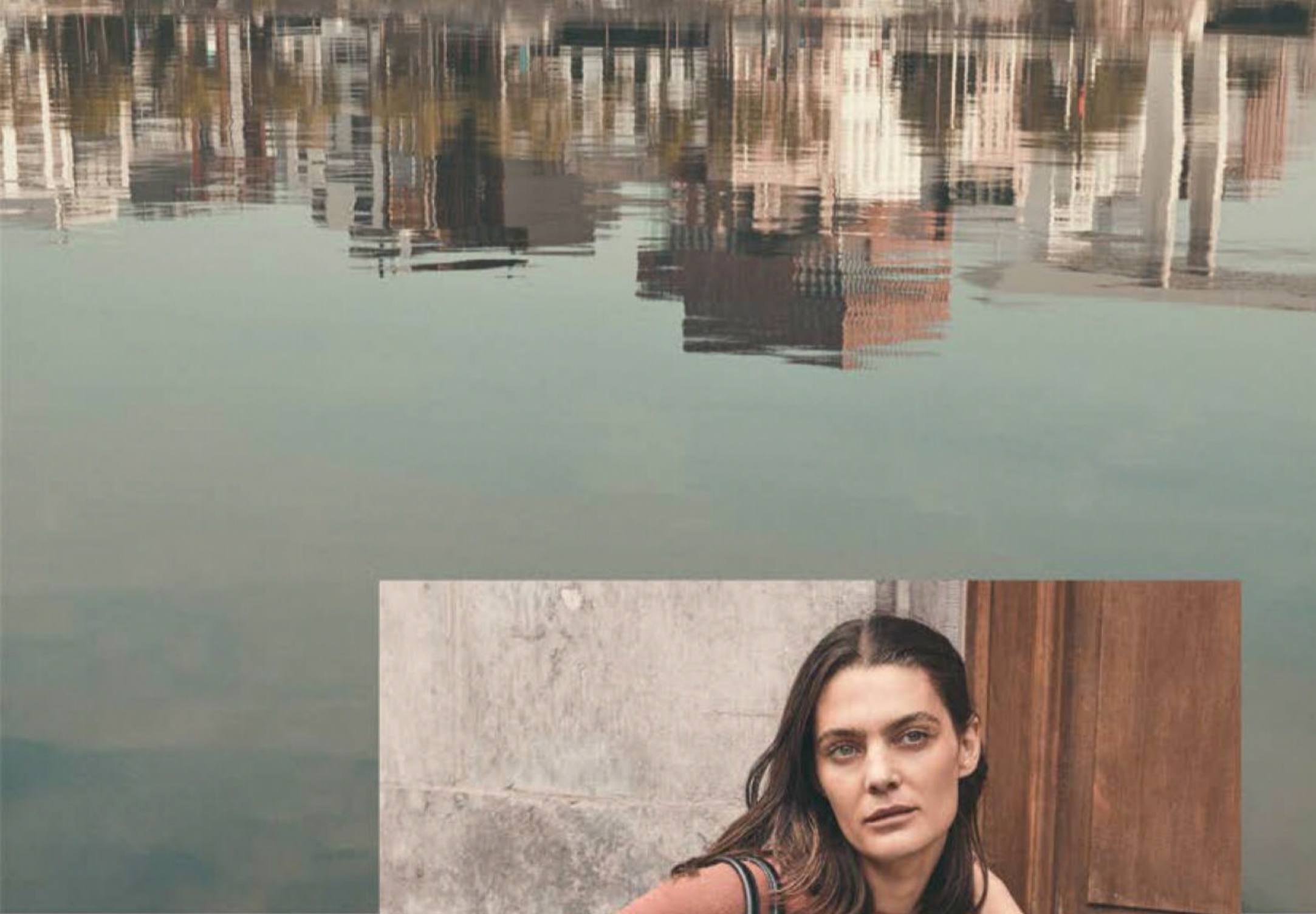
Perché un'etichetta diventi un

Qui a fianco. Ornellaia 2015 creata da William Kentridge; Sotto. La linea di Chianti Classico di Cecchi disegnata da Officina Grafica.

piccolo capolavoro non serve necessariamente la mano di un grande artista. Basta (si fa per dire) anche quella di bravo designer. E in Italia ne abbiamo di eccellenti. Come Mario Di Paolo, che nella sua factory di Spoltore (PE), lo Spazio Di Paolo, sforna progetti che fanno il pieno dei più importanti premi internazionali di settore grazie a un linguaggio fuori dagli schemi, a un approccio colto e a un uso innovativo dei materiali e della tecnologia Qualche esempio? L'ormai celebre carpa tridimensionale per la cantina Collefrisio, il pigmento materico estratto dalla polvere vulcanica dell'Etna utilizzato sull'etichetta di Palmento Costanzo e la recente etichetta "fluttuante" e in bassorilievo, con i contorni di un cetaceo, del Barolo Balena di Michele Chiarlo. A Firenze ci sono ben due studi specializzati: Doni & Associati – che firma la magnifica serie Aeroplan Servaj di Domenico Clerico e il vermentino Litorale per Val delle Rose, tra le tante - e Officina Grafica, che ha curato restyling per Cecchi, Rocca delle Macìe, Mezzacorona e Podere 414, azienda per la quale hanno tratteggiato in forma più goliardica la figura (tragica) del Badilante - così si chiama il vino - ovvero colui che si occupava della bonifica della Maremma.

Anche il mondo della moda è sempre più coinvolto in questa liaison. Lo stilista Antonio Marras, con il suo stile non convenzionale, ha interpretato con un efficace storytelling - quattro curiosi personaggi che si incontrano ad Alghero durante la notte di San Giovanni: un marinaio, un pugile, un eccentrico e un uomo ingiustamente accusato di essere un bandito - i vitigni più rappresentativi di Sella & Mosca, la cantina sarda recentemente acquisita da Terra Moretti. La Collezione Grandi Stilisti della cantina siciliana Feudi del Pisciotto - che comprende anche Missoni e Valentino - ha da poco presentato l'inedita etichetta firmata da Stephan Janson per il nuovo vino bianco Alaziza, da uve viognier e zibibbo. Aprite gli occhi, dunque. Il vino si gusta anche così.

Federico De Cesare Viola

A sinistra. Year of the Rat Brunello di Montalcino 2013, dipinta da Aaron Gan, fa parte della collezione Zodiaco di Castiglion del Bosco. Sopra. L'etichetta del Barolo Balena di Michele Chiarlo.

I LOCALI DEL CUORE

Le riflessioni di **Marco Bolasco** sulla ristorazione di mezzo e i nuovi format della gastronomia contemporanea

IN PRINCIPIO ERANO LUOGHI DA PRESIDIARE, da proteggere. Erano gli anni in cui le osterie e le trattorie venivano salutate dai più come "la fiera dell'unto", luoghi di ristorazione familiare e tradizionale decisamente fuori moda.

Era la fine degli anni Ottanta, quelli della tagliata con la rucola e delle pennette alla vodka (con il salmone), insomma gli anni di una ristorazione che cercava goffamente il nuovo e che non si rendeva granché conto del patrimonio di cultura materiale custodito dagli osti. Le guide guardavano sostanzialmente ai ristoranti e si concentravano su (presunte) creatività e (generiche) novità. C'erano dei fuoriclasse, sì, ma nel complesso eravamo un po' provincialotti: la nuova cucina italiana sarebbe nata solo qualche anno più tardi.

In quegli anni un gruppo di gastronomi si ritrovarono intorno ad un tavolo, da Cantarelli a Samboseto di Busseto, e nacque la guida Osterie d'Italia di Slow Food. Fra loro c'era Carlo Petrini, ovviamente, ma anche Paola Gho che di questa guida fu per vent'anni abbondanti la spina dorsale. La missione era chiara: parlare di ciò che gli altri stavano trascurando, di quella ristorazione fondata su tradizione, territorio, rapporto qualità prezzo e buona accoglienza. A quest'ultima fu dedicata subito grande attenzione, quasi quanto al cibo; d'altro canto le osterie erano e sono luoghi di socialità in cui la figura dell'oste e la sua capacità di accogliere sono effettivamente determinanti. Era l'epoca della Trattoria del Campazzo, nel modenese, dove un giovane Massimo Bottura muoveva i suoi primi passi fra tortellini e bollito.

Sono passati trent'anni, e trenta edizioni della guida, migliaia di collaboratori al lavoro si sono succeduti, così come decine di migliaia di locali e quasi una milionata di piatti assaggiati. Fra i locali più longevi in guida, i capisaldi di una ristorazione inossidabile e senza tempo, c'è La Brinca di Ne, sicuramente, nell'entroterra ligure del pesto vero e delle lattughe in brodo. In trent'anni la guida ha cercato di affinare sempre più la sua capacità di monitorare e raccontare il territorio, ha dedicato sempre più spazio alla ristorazione autenticamente popolare, lasciando anche "volare via" locali che, crescendo, stavano trasformandosi in qualcosa di diverso da un'osteria. E negli ultimi anni ha cercato anche di raccontare ciò che di nuovo stava avvenendo in questa fetta di mondo del cibo. Raccontare di quei giovani che stanno tornando a questo lavoro disegnando di fatto i tratti della nuova osteria, che può assumere molte forme, ma che di sicuro non vuole essere un luogo esclusivo ma scommette sul quotidiano. Sono storie che appaiono più forti se lette all'interno dei territori, come quella dell'Oste Dispensa di Orbetello, che non ha mai ceduto alle mode del pesce per turisti lavorando solo sul pescato autenticamente di laguna.

Non è un mistero che questa pagina, e il concetto stesso di comfort, incrocino spesso le strade del variegato e appassionante mondo della ristorazione italiana più quotidiana. Dedichiamo dunque questa ad un compleanno molto importante e ci uniamo al coro di auguri a Osterie d'Italia!